



MARENCO



PASSRÍ

STREVI DOC PASSITO

VITIGNO 100% Moscato Bianco

ORIGINE Strevi, in Valle Bagnario, Vigneto Scrapona. Vigneto piantato nel 1996, utilizzando il legno delle vecchie viti qui presenti. Il terreno è prevalentemente marnoso, sabbioso, esposto a sudovest.

VINIFICAZIONE Appassimento dell'uva su graticci in ambienti areati naturalmente, nel periodo settembre-ottobre. Segue pressatura soffice e la cernita delle bucce per la macerazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata, e dura fino a 6 mesi e si arresta senza filtrazione per via della concentrazione di zuccheri e alcol. Successivamente il vino affina in vecchie botti di legno per 2 anni.

CARATTERISTICHE Colore giallo dorato intenso con sfumature ambrate. Aroma intenso con note di confettura, agrumi canditi e mele cotte arricchite da spezie dolci. Dolce con sentori di frutta, anche essiccata e spezie, in un elegante equilibrio con una bella vena acida e sapida.

ABBINAMENTI Adatto nelle occasioni enogastronomiche importanti. Buono con il foie gras, con formaggi erborinati, e con la pasticceria anche secca.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare la bottiglia coricata in luogo fresco e buio. Aprire e servire a 12° in piccoli calici per vini passiti e da meditazione. Dopo l'apertura il passito rimane buono per diversi giorni. E' adatto all'affinamento anche per molte decadi.