FATTORIA
Corzano e Paterno

IL PASSITO
Toscana Igt Passito Bianco

Certificazione
Igt Toscana Bianco Passito
Bottiglie prodotte
2.000 mezze bottiglie
Varietà
Trebbiano e Malvasia
Annata Corrente
2005
Da Consumare
2050
Note ed Abbinamenti
Di colore ambrato con riflessi rossicci, olfatto di uva passa e canditi, palato denso, cremoso con note di fichi e nocciole; Una buona acidità lo rende fresco seppur avvolgente Da quando la DOC Vin Santo del Chianti fù stabilita nel 1995 questo vino non può più chiamarsi Vin Santo, non raggiungendo la gradazione alcolica minima svolta di 13 vol %.

Le uve accuratamente scelte in vigna vengano appese ad appassire per circa 3 mesi. Una volta raggiunto il giusto grado di appassimento gli acini vengano nuovamente scelti e poi pressati per 24 ore. Il mosto così ottenuto viene lasciato decantare per circa 7 giorni, travasato e messo sulla madre di lievito nei tradizionali caratelli.
I caratelli vengano sigillati e lasciati senza alcun intervento per 11-13 anni in un ambiente ben ventilato e soggetto ad escursioni termiche. Il poco vino ormai rimasto viene poi tolto ed imbottigliato

Corzano e Paterno – Via San Vito di Sopra, snc
50020 San Casciano in Val di Pesa - Florence – Tuscany – Italy www.corzanoepaterno.com
phone +39 055 8248179 – mobile +39 3483070926