

QUINTESSENZ

PASSITO DOC 2014

UVAGGIO: Moscato Giallo

ETÀ DELLE VITI: 26 anni

TEMPERATURA: 12 – 14 °C

CONSUMO: 2018 – 2038

RESA/ETTARO: 18 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola e guyot

ALCOL: 11,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 180,0 g/l

ACIDITÀ: 7,3 g/l

Contiene solfiti

» Ci sono sempre momenti nella vita in cui ci meritiamo un regalo, un momento d'indulgenza. Il Quintessenz Passito è un nettare che ferma il tempo e il caos che ci circonda, un sogno ambrato di realtà possibili. «

ANNATA

L'annata 2014 è iniziata con un inverno molto mite e piovoso, con temperature decisamente sopra le medie stagionali, che hanno portato a metà Marzo ad un anticipato germogliamento di circa 3 settimane. Nonostante un inizio anomalo, l'anticipo di germogliamento è stato però perso durante i mesi estivi, particolarmente freschi e piovosi, che hanno imposto un forte impegno lavorativo ai nostri contadini. Durante la raccolta, iniziata la prima settimana di settembre, le temperature relativamente basse hanno comportato una maturazione lenta e prolungata andando, infatti, a chiudersi a fine ottobre per le varietà rosse più tardive.

VINIFICAZIONE

Vendemmia tardiva di uve Moscato Giallo, appassimento in fruttaiolo per 5 mesi, pressatura a marzo con resa finale di 18 l di mosto per 100 kg di uva fresca. Maturazione per 24 mesi in tonneau.

VIGNETO

Collina con esposizione sudovest a 300 m s.l.m., microclima particolarmente mite ed arieggiato. Terreno ciottoloso calcareo con argilla e sabbia.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo oro intenso
- frutto maturo con sentori di maracuja, mango, buccia d'arancia
- note possenti di miele, vellutato ed avvolgente al palato con acidità di vibrante freschezza, frutta esotica nel retrogusto di lunga persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come vino da dessert o per accompagnare formaggi erborinati tipo gorgonzola. Splendido come fine pasto.

PREMIAZIONI*

GAMBERO ROSSO – 1995, 1999, 2003 – 2010, 2012: 3 Bicchieri; 2014: 2 Bicchieri rossi

BIBENDA – 1997, 1999 – 2001, 2003, 2005 – 2010, 2013: 5 Grappoli

FALSTAFF – 2005: 94 p., 2006: 93 p., 2007: 94 p., 2008 & 2009: 93 p., 2010, 2012, 2013: 92 p.

I VINI DI VERONELLI – 2008, 2012, 2013, 2014: Super 3 Stelle

ROBERT PARKER – 2010: 94 p.; 2012: 92 p.

DOCTOR WINE – 2012, 2014: 95 p. Faccino

LUCA MARONI – 2009: 96 p., 2010: 90 p., 2011, 2012, 2013: 91 p., 2014: 95 p.

LE GUIDE DE L'ESPRESSO – 2005-2007: 18,5 p., 2009: 17,5 p., 2010: Vino dell'Eccellenza

*fino annata 2013 Serenade