

QUINTESSENZ

PASSITO DOC 2019

UVAGGIO: Moscato Giallo

ETÀ DELLE VITI: 30 anni

TEMPERATURA: 12 – 14 °C

CONSUMO: 2024 – 2044

RESA/ETTARO: 18 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola e guyot

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 162,0 g/l

ACIDITÀ: 6,7 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

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta.

VINIFICAZIONE

Vendemmia tardiva di uve Moscato Giallo, appassimento in fruttaio 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

ROBERT PARKER – 2014: 95 p., 2015: 95+ p., 2016: 96 p., 2017: 95 p.,

JAMES SUCKLING – 2017: 94 p.

DECANTER – 2017: PLATIN MEDAL - 97 p.,

VINOUS – 2014: 95 p., 2016: 90 p.,

GARDINI NOTES – 2015: 93 p., 2016: 94 p.,

DOCTOR WINE – 2014: 95 p. - Faccino, 2015: 91 p., 2016: 92 p.

BIBENDA – 2015: 5 Grappoli, 2016: 5 Grappoli, 2017: 4 Grappoli

I VINI DI VERONELLI – 2014: Super 3 Stelle, 2015: Tre Stelle Oro, 2016: Tre Stelle Oro, 2017: Tre Stelle Oro,

FALSTAFF – 2015: 92 p., 2016: 92 p., 2017: 93 p.,

GAULT & MILLAU – 2017: 3 Trauben

THE WINE JOURNAL – 2017: 96 p.