

# QUINTESSENZ

## PASSITO DOC 2015

**UVAGGIO:** Moscato Giallo

**ETÀ DELLE VITI:** 27 anni

**TEMPERATURA:** 12 – 14 °C

**CONSUMO:** 2019 – 2039

**RESA/ETTARO:** 18 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** pergola e guyot

**ALCOL:** 11,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 145,0 g/l

**ACIDITÀ:** 6,5 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'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature superiori alla media e da scarsità di precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche portavano a pensare a una vendemmia anticipata. Il caldo, invece, ha fatto rallentare lo sviluppo delle uve portandoci a una vendemmia nella media iniziata l'1 settembre e terminata il 27 ottobre. La qualità delle uve portate in cantina da subito ci ha fatto intravedere il potenziale assolutamente promettente dell'annata. I vini rossi hanno un armonico potenziale difficilmente comparabile con altre annate.

### 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\*

**ROBERT PARKER** – 2010: 94 p.; 2012: 92 p.; 2014: 95 p.;

**VINOUS** – 2014: 95 p.;

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

**DOCTOR WINE** – 2012, 2014: 95 p. Faccino

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

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

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

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

\*fino annata 2013 Serenade

