

GOCCE D'AMBRA
Indicazione Geografica Protetta Lazio
PASSITO



Vitigno di Origine:

Trebbiano e Chardonnay

Sistema di allevamento:

filare potato a cordone speronato.

Zona di Produzione:

Lazio, provincia di Latina.

Colle Parito è la località dove coltiviamo il nostro Chardonnay, ai confini del Parco Nazionale del Circeo, su terreni rossi di medio impasto, rinfrescati dai venti salmastri del vicino litorale pontino.

Tecnica di vinificazione:

i grappoli migliori vengono lasciati appassire sulla pianta fino a novembre inoltrato. Alla raccolta segue una soffice pigiatura e una lenta fermentazione a temperatura controllata. Il vino che se ne ottiene matura 4 mesi e una parte di questo riposa in legno prima di essere messo in bottiglia dove viene lasciato affinare altri 6 mesi.

Note organolettiche:

colore giallo oro con riflessi ambrati. Profumo intenso, etereo, con sentori di frutta appassita, miele e vaniglia. Al gusto si presenta delicatamente dolce, caldo e avvolgente.

Suggerimenti:

vino da dessert. Si accompagna ottimamente a pasticceria secca e dolci in genere, ma anche a formaggi stagionati. Da bere moderatamente fresco: 10-12°C

Tenore Alcolico:

15,00%

