

La Nuvola di Piè Bianco Passito Terre degli Osci - 2020

Indicazione Geografica Tipica
Vino Biologico



Le uve di Moscato Bianco e Riesling vengono raccolte a maturazione avvenuta, sistemate su graticci in un vecchio casale vicino alle vigne, dove viene seguito l'appassimento naturale che dura circa 40 giorni. Il grappolo viene pressato con un torchio a mano e il mosto fermentato in serbatoi di acciaio. Il Riesling conferisce acidità ed eleganza al nostro Passito da renderlo un vino ideale da bere non solo con i desserts ma anche con i formaggi.

Origine: L'origine del nome prende spunto da un meraviglioso poema giovanile di Bertol Brecht "Ricordo di Marie A." in cui la nuvola passeggera prende le sembianze del ricordo di un amore perso per sempre.



Suolo: Calcareo/Argilloso

Vitigni: Moscato Bianco 95% - Riesling 5%

Altitudine: 580 m s.l.m.

Esposizione: Nord/Ovest

Superficie del Vigneto: 1,2 Ha

Anno di impianto: 2013

Densità di impianto: Bassa 3500 piante/Ha

Forma di allevamento: Tecnica colturale a Guyot

Portainnesti: 420 A VCR 103 LU - SO4 CL 102 LU

Produzione per ettaro: 4000 kg

Vendemmia: Manuale, terza decade di Settembre

Fermentazione: Spontanea, in serbatoi di piccole dimensioni
con i soli lieviti indigeni

Affinamento: In acciaio per circa 12 mesi seguito da un affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 14% vol

Bottiglie prodotte: 1895

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato brillante. Al naso si sprigiona un delicatissimo aroma di frutta candita, miele, mandorle e albicocca. In bocca è equilibrato ed elegante, la sua dolcezza si armonizza perfettamente con la sapidità e la freschezza di questo vino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Servito con pasticceria secca, torta alle mandorle, formaggi erborinati e pecorino a media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 - 14 °C



www.agricolavinica.it

