



"El Vin De Sandro" Passito



L'Azienda Sandrin mantiene uno stretto contatto con la storia vitivinicola delle generazioni passate e per questo si dedica alla riscoperta di prodotti tradizionali. Ha portato nuovamente sulle tavole un prodotto delizioso ormai dimenticato, che racconta le origini e le tradizioni del territorio, il Passito.

DESCRIZIONE

- Colore:** giallo dorato
Profumo: intenso dalla frutta matura appassita all'albicocca, al fico maturo
Sapore: caldo, delicato ma deciso
Vitigno: Glera
Provenienza: zona collinare di Valdobbiadene
Esposizione vigneti: da sud-est a sud-ovest
Superficie: selezione su circa 3 ettari
Altimetria: circa 215 m. s.l.m.
Sistema di allevamento: sjlvotz
Densità: dalle 2800 alle 3200 viti per ettaro
Età media vigneti: circa 40 anni
Resa media per ettaro: 13000 kg
Epoca di raccolta delle uve: inizio - metà settembre
Gradazione: 14% volume
Zuccheri residui: 22 g/l

Torchiatura delle uve fatte appassire in soffitta per 6-8 mesi con una resa finale del 10%. Fermentazione a temperature controllate a 18°C fatta avvenire in vetro scolorito molto lentamente per quasi un anno, dopo previo travaso a fine fermentazione. Il passito viene conservato in recipienti di legno e acciaio e imbottigliato senza aggiunta di solfiti e non filtrato dopo 4 anni dalla vendemmia.

SUGGERIMENTI

Il contenuto zuccherino e l'importante grado alcolico uniti alla complessità dei profumi di mandorla tostata e frutta essiccata e appassita lo rendono ideale Vino da meditazione, da solo o accompagnato con cioccolato, crostate e focacce.



0,5 l

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

Vicolo Col Roer, 11 • 31049 Valdobbiadene (TV) ITALIA • tel./fax. +39 0423 976398 • info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it