



RAVEL Passito

REBSORTE: 100 % Turbiana

LAGE: Rovizza di Sirmione – 330 m vom Gardasee entfernt

HÖHENLAGE: 66 m ü. M.

ORIENTIERUNG: Nord/Süd

ERTRAG / HA: 40 Doppelzentner

REBALTER: 35 Jahre

BODEN: Sedimentärer Moränen-Tonboden

LESE: Handlese in 5-kg-Kisten Mitte September

VINIFIKATION UND AUSBAU: Die Trauben werden drei Monate lang mit natürlicher Belüftung getrocknet. Anschließend sanft gepresst, gefolgt von einer fünf Tage andauernden kalten Vorklärung des Mostes. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur von 15–18 °C, mit Klärung durch natürliche Sedimentation. Die Gärung wird bei einem Mindestrestzuckergehalt von 80 g/l gestoppt. Ausbau für 6 Monate in Barriques mit regelmäßiger Bâtonnage, anschließend mindestens 18 Monate Flaschenreife.

VERKOSTUNGSNOTIZ: Die Größe eines Süßweins bemisst sich an seiner Fähigkeit, zwischen Süße, Säure und Würze im Gleichgewicht zu bleiben. Tiefgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase warme Noten von getrockneter Aprikose und Honig. Am Gaumen elegant und umhüllend, mit ausgeprägter Frische.

BESTE ENTWICKLUNGSREIFE: Sieben Jahre nach der Abfüllung

SPEISEEMPFEHLUNG: Aperitifs, gereifte Käse, trockene Gebäcksorten

Az. Agr. CA' LOJERA

Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione