



RAVEL Passito

UVAGGIO: 100% Turbiana

UBICAZIONE VIGNETO: Loc. Rovizza di Sirmione - a 330 mt dal lago di Garda

ALTITUDINE: 66 mt sul livello del mare

ESPOSIZIONE: nord/sud

RESA / HA: 40 qli

ETA' VIGNETO: 35 anni

TERRENO: argille moreniche sedimentarie

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette da 5 kg l'una a metà settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: appassimento per 3 mesi con ventilazione naturale. Pressatura soffice delle uve con successiva sosta dei mosti a freddo per 5 giorni; fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra i 15 e i 18 gradi - sfecciatura per sedimentazione. Interruzione della fermentazione con un residuo zuccherino di almeno 80 gr/l. Affinamento di 6 mesi in barrique con bâtonnage regolare; almeno 18 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: la grandezza di un vino dolce si misura dalla sua capacità di rimanere in equilibrio tra dolcezza, acidità e sapidità. Dal colore giallo carico con riflessi dorati. Al naso spiccano note calde di albicocca disidratata e miele. Al palato si presenta elegante e avvolgente con una spiccata freschezza

MIGLIORE ESPRESSIONE EVOLUTIVA: dopo 7 anni dall'imbottigliamento

ABBINAMENTI: aperitivo, formaggi stagionati, pasticceria secca

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione