

LA TORRE

VINI DI FRANCIACORTA



IGT SEBINO BIANCO PASSITO

VITIGNO

Chardonnay 20%, Moscato Giallo 80%

CARATTERISTICHE

Prodotto da uve selezionate in pianta; lasciate ben maturare fino fine settembre, tempo permettendo.

È il periodo necessario affinché acquisisca grado, il quale poi aumenterà con l'appassimento in apposite cassette.

Dal colore giallo dorato, e dal gusto sublime, consistente e melato, denota sentori di frutta candita.

Gradazione alcolica: 15 % vol.

LAVORAZIONE

Una volta raccolte, adagiate in apposite casse per l'appassimento, e poste in un locale predisposto per la ventilazione, le nostre uve attraverseranno un periodo variabile tra i 30 e i 60 giorni.

Le condizioni atmosferiche contribuiscono molto all'attuazione del piano di lavoro: anzitutto per garantire una corretta circolazione dell'aria all'interno della stanza, sono predisposti dei ventilatori con attività continuativa; nelle giornate secche e con umidità inferiore al 60% procediamo aerando tutta la stanza; mentre nelle giornate piovose e con umidità superiore al 60% ci preoccupiamo di isolare e deumidificare il locale.

COME SI DEGUSTA

Servire a una temperatura di 10-12°C.

ABBINAMENTI

È particolarmente indicato con i dessert e con formaggi di media stagionatura a pasta molle e con marmellate.