



PASSITO ASSOLUTO PALA

Uve – Uve autoctone locali.

Vigne e metodo di coltivazione – Vigneti di Benatzu Coloru (Serdiana); Is Crabilis (Ussana) alberello tradizionale e spalliera bassa.

Età della vigna – 40 anni.

Resa – 35/40 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura – Di media collina, argillosi calcarei e marnosi

ricchi di scheletro 180 m. s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento – Le uve vengono fatte passare naturalmente in vigna mediante il taglio del capo a frutto che rimane sulla pianta per quindici giorni. Dopo tale periodo le uve vengono vendemmiate, segue la vinificazione a temperatura controllata delle uve diraspate, con l'innesto di lieviti selezionati nei nostri vigneti. Terminata la fase di macerazione la fermentazione prosegue in tini in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 20° C. A fermentazione ultimata si procede a delle leggere chiarifiche dopo le quali il vino viene lasciato riposare alcuni giorni. L'affinamento prosegue in acciaio inox, successivamente il vino verrà posto in bottiglia per completare l'affinamento in circa sei mesi.

Degustazione – Profumo ampio ed intenso, con evidenti note del frutto maturo, frutta secca e miele. Sapore morbido e concentrato, decisamente dolce ma equilibrato, con finale piacevole di ammandorlato; buona persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti e modo di servizio – Pasticceria secca a base di mandorle o noci, formaggi erborinati e un po' piccanti. Servire a 10-12° C. stappando la bottiglia al momento della mescita.