



SOLITAIRE BIANCO FERMO PASSITO

CLASSIFICAZIONE:

vino bianco passito I.G.T. "Collina del Milanese"

Questo vino nasce da una antica tradizione locale che conserva i migliori grappoli di uva Verdea per consumarli durante il pranzo di Natale ed è la massima valorizzazione per un vitigno autoctono.

Il Passito di Verdea 2003 ha ricevuto la medaglia d'argento al concorso "La selezione del Sindaco 2005".

UVAGGIO:

Verdea 100%

Sistema di allevamento: guyot - densità 4500 viti/ettaro

VINIFICAZIONE:

Raggiunta una ottima maturazione a fine Settembre le uve vengono raccolte in piccole cassette (da circa 5 Kg), trasportate alla cantina e poste in un locale adatto all'appassimento dove rimangono fino a Natale quanto vengono pressate delicatamente. Il dolcissimo mosto ottenuto fermenta per 6 mesi in piccole botti e matura in piccoli serbatoi d'acciaio.

GRADAZIONE:

13°

ACIDITÀ:

5,6

COLORE:

giallo oro

PROFUMO:

ampio, avvolgente, ricco di profumi, intensamente fruttato

SAPORE:

pieno, rotondo e vellutato con sensazioni di frutta matura, confettura, miele d'acacia

ABBINAMENTO:

vino da dessert, si addice a formaggi piccanti, torte secche e cantucci, vino da meditazione

INVECCHIAMENTO:

un anno presso il produttore, si presta ad un buon invecchiamento presso l'acquirente 5-6 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8°C

PRODUZIONE:

4.500 bottiglie (solo nelle annate dove l'uva raggiunge un'ottima maturazione)



*So sono il vino che dall'amano colle del vecchio Mombione ebbe i natali.
Con l'oro del sol ch'entro mi bolle dei sogni in dolci voli, allargo l'ali.
Mi esaltano i poeti nei lor canti definendomi Nettare dei Santi.*



SOLITAIRE

STILL WHITE PASSITO

CLASSIFICATION:

Passito white wine i.g.t. "collina del milanese"

This wine comes from an ancient local tradition that preserves the best bunches of grapes Verdea to consume them during the Christmas lunch and this is the maximum enhancement for a native wine.

Passito di Verdea 2003 received the silver medal at the competition "selection of the Mayor 2005".

BLEND:

Verdea 100%

Planting system: guyot - density 4500 plants/hectar

WINEMAKING:

Reached an excellent maturity at the end of September, the grapes are gathered in small boxes (about 5 kg), transported to the winery and placed in a suitable withering room where they remain until Christmas when they are gently pressed. The very sweet wort obtained is fermented for 6 months in small barrels and matures in small steel tanks.

ALCOHOL CONTENT:

13°

ACIDITY:

5,6

COLOUR:

yellow gold

BOUQUET:

wide, round, rich aromas, intensely fruity

PALATE:

full, round and velvety with hints of ripe fruit, jam, acacia honey

PAIRING:

dessert wine, befits spicy cheese, dry cakes and cantucci, sipping wine

AGING:

one year by the winemaker, suitable for a good aging, 5-6 years by the buyer

SERVING TEMPERATURE:

6° - 8°C

PRODUCTION:

4.500 bottles (only in the years when the grapes reach a great maturation)



*So sono il vino che dall'amano colle del vecchio Mombione ebbe i natali.
Con l'oro del sol ch'entro mi bolle dei sogni in dolci voli, allargo l'ali.
Mi esaltano i poeti nei lor canti definandomi Nettare dei Santi.*