

Monte 40

PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VARIETA' DELLE UVE
Garganega, Cortese.

VIGNETO
Sistema di allevamento: doppia cortina.
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO
Medioimpasto di origine morenica,
calcareo/argilloso e sassoso.
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA
Ultima decade di settembre.

RESA
Uva: 70 q.li/Ha

INTERVENTI SULLE UVE
Dopo aver riservato grande attenzione
al frutto ed aver raggiunto il picco
massimo di maturazione, vengono
posti i grappoli in fruttai per una
surmaturazione naturale con calo
ponderale delle uve dal 35 al 40 %.
(appassimento medio 110 giorni).

VINIFICAZIONE
Prima quindicina di gennaio,
macerazione in buccia per almeno 25
giorni,
pressatura soffice, fermentazione
lentissima in barrique.
Maturazione: minimo 12 mesi in
barrique.
Conservazione in serbatoi inox
termocondizionati.
Imbottigliamento in linea sterile,
tappatura sottovuoto.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
8 mesi.

DATI ANALITICI*
Grado alcolico: 14% vol.
Estratto secco netto: 31 g/l
Zuccheri riduttori: 90 g/l
Acidità totale: 7 g/l
Anidride solforosa totale: 80-105 mg/l

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
Colore: giallo paglierino intenso.
Profumo: intenso con sentori di frutta
appassita albicocca e pesca.
Sapore: delicato caldo con sentori di
miele.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE
Abbinamento: ideale accompagnato
a fine pasto con formaggi anche
erborinati, gorgonzola e miele,
mostarde e dolci alle creme o
pasticceria secca.
Note di servizio: servire alla
temperatura di 8-10°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda
dei lotti di imbottigliamento.



 *Azienda Agricola*
Giarola®

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigiaraola.com - info@vinigiaraola.com