

## La Nuvola di Piè

### Bianco Passito Terre degli Osci - 2019

Indicazione Geografica Tipica

Vino Biologico



Le uve di Moscato Bianco e Riesling vengono raccolte a maturazione avvenuta, sistemate su graticci in un vecchio casale vicino alle vigne, dove viene seguito l'appassimento naturale che dura circa 40 giorni. Il grappolo viene pressato con un torchio a mano e il mosto fermentato in serbatoi di acciaio. Il Riesling conferisce acidità ed eleganza al nostro Passito da renderlo un vino ideale da bere non solo con i desserts ma anche con i formaggi.

**Origine:** L'origine del nome prende spunto da un meraviglioso poema giovanile di Bertol Brecht "Ricordo di Marie A." in cui la nuvola passeggera prende le sembianze del ricordo di un amore perso per sempre.



**Suolo:** Calcareo/Argilloso

**Vitigni:** Moscato Bianco 95% - Riesling 5%

**Altitudine:** 580 m s.l.m.

**Esposizione:** Nord/Ovest

**Superficie del Vigneto:** 1,2 Ha

**Anno di impianto:** 2013

**Densità di impianto:** Bassa 3500 piante/Ha

**Forma di allevamento:** Tecnica colturale a Guyot

**Portainnesti:** 420 A VCR 103 LU - SO4 CL 102 LU

**Produzione per ettaro:** 4000 kg

**Vendemmia:** Manuale, seconda decade di Settembre

**Fermentazione:** Spontanea, in serbatoi di piccole dimensioni  
con i soli lieviti indigeni

**Affinamento:** In acciaio per circa 24 mesi seguito da un affinamento in bottiglia

**Grado alcolico:** 14,5 % vol

**Bottiglie prodotte:** 591

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore giallo dorato brillante. Al naso si sprigiona un delicatissimo aroma di frutta candita, miele, mandorle e albicocca. In bocca è equilibrato ed elegante, la sua dolcezza si armonizza perfettamente con la sapidità e la freschezza di questo vino.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Servito con pasticceria secca, torta alle mandorle, formaggi erborinati e pecorino a media stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12 - 14 °C



[www.agricolavinica.it](http://www.agricolavinica.it)

