



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

SEBINO PASSITO IGT SULIF 2011

Le più integre e mature uve Chardonnay vengono selezionate durante la vendemmia, nel mese di settembre, e lasciate ad appassire sui graticci fino alla prima decade di novembre, momento della pressatura ed inizio della fermentazione in Barriques. Qui il Passito resta in affinamento per almeno 18 mesi prima dell'imbottigliamento.

Al complesso ed armonioso bouquet, corrispondono al palato sentori di miele ed albicocche secche, la morbidezza unita alla persistenza lo rendono ideale con patè, terrine, formaggi a pasta molle e dolci secchi.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE: Nel cuore della nostra proprietà, con esposizione Est – Sud/Est.

TIPOLOGIA TERRENO: Morenico, ricco di scheletro, calcareo di media fertilità.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

RESA PER ETTARO: 60 quintali di uva per ettaro = 20 ettolitri per ettaro.

VENDEMMIA: Vendemmia manuale, scegliendo i grappoli e adagiandoli in cassette da appassimento, avvenuta a fine agosto 2011.

VINIFICAZIONE: Nella prima decade di novembre, raggiunto il grado di appassimento ottimale, l'uva mondata è stata pressata. Decantazione del mosto a 13° C per 18 ore, aggiunti i lieviti selezionati, il mosto è entrato in barrique. Alla fermentazione alcolica è succeduta quella malolattica.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: Per 18 mesi sulle fecce in barrique, chiarificato, raggiunge la bottiglia ed affina per almeno 4 mesi prima di essere immesso sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

VITIGNI: Chardonnay.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 1997 (con il nome "Sulif" dall'annata 2007).



0,375lt 3.000