

Martinico & Figli

CASA FONDATA NEL 1962

PASSITO

*tra le vigne, una vigna inaspettata,
un vino che vuole sfidare
la tradizione di un territorio.*

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia Occidentale, contrada Pergola a Salaparuta in provincia di Trapani;

VIGNETO

da un unico appezzamento di 8500 piante, anno di impianto 2007 esposto a Nord, allevamento a controspalliera, potatura a gouyot e resa per ettaro intorno a 7000 kg;

TERRENI

*altitudine dei vigneti 550 s.l.m.;
suolo di medio impasto calcareo;*

CLIMA

*inverni miti; estati asciutte e ventilate
con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte;*

VINIFICAZIONE

la fermentazione viene condotta in vasche di acciaio alla temperatura controllata; al mosto in fermentazione vengono fatte diverse aggiunte di uva passa per tutta la durata della fermentazione. Viene affinato in vasca per 12 mesi e 8 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato;

DATI ANALITICI

alcol: 14,00% vol - acidità totale: 5,90 g/l - pH: 3,52;

LE MIE NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore dorato con riflessi ambrati; al naso offre note dolci di miele, di albicocca di fichi e arance candide accompagnate da sentori di erbe aromatiche; al gusto fragrante e persistente con buona freschezza;

LONGEVITÀ

oltre 15 anni;

ABBINAMENTI AL CIBO

vino da meditazione, ideale nell'abbinamento con pasticceria secca, dolci di ricotta e di cioccolato. Intrigante con formaggi erborinati e semi stagionati.

Servire ad una temperatura di 10-12°.

