



CANTINA D'ISERA

Passito

Vigneti delle Dolomiti - IGT

Frutto dell'esaltazione della maturazione di un vigneto di montagna di Gewurztraminer e dalla vinificazione di due diverse annate lasciate a surmaturare in pianta nasce il Passito Novecentosette, un vino capace di accompagnare i nostri dolci di montagna ma soprattutto piatti a base di formaggi cremosi erborinati come il gorgonzola e di foie gras.

Il Passito Novecentosette si presenta di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Il naso è ampio, ricco di note esotiche di frutta gialla matura e note più fresche di buccia d'arancia/limone contornato da note speziate aromatiche quali cannella e noce moscata. Corposo e succoso al palato manifesta tutta la sua intensità aromatica. Intrigante la sua mineralità che si accentuerà ulteriormente in fase di maturazione e che elegantemente seduce conferendo lunga persistenza.

Vitigno: Gewürztraminer

Esposizione e altitudine: SUD-EST 670 m s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, tessitura franco-sabbioso.

Forma di allevamento: Guyot

Vinificazione: raccolta manuale, di due diverse annate a fine ottobre e inizio novembre. Vinificazione in bianco e fermentazione in serbatoio di acciaio inox. Affinamento in vetro e in acciaio prima dell'imbottigliamento.

