MOSOLE

AD NONAM PASSITO

2015

Scegliendo i grappoli più belli e facendoli appassire fino a fine novembre nasce Ad Nonam, il passito in perfetto equilibrio tra zuccheri, alcol e acidità che regala al palato un'esplosione di agrumi e frutta secca.

Vitigno: Cuvée di uve bianche

Terreno: di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

Zona vinicola: Veneto Orientale

Esposizione: Est - Ovest

Altitudine: 6 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: IGT del Veneto

Metodo di coltivazione: Guyot con 6.000 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 15 anni

Vendemmia: raccolta a mano nella seconda decade di settembre

Metodo di vinificazione: i grappoli perfettamente sani vengono deposti delicatamente in cassettine sotto la tettoia rivolta a sud-ovest da settembre a dicembre per un appassimento naturale. Prima di Natale le uve vengono pigiate delicatamente alla vecchia maniera con il torchio, ottenendo così un mosto denso.

Fermentazione: avviene in barrique da 225 lt di rovere francese per mesi, fino a quando raggiunge un perfetto equilibrio tra alcool, zuccheri, acidità e sentori fruttati

Maturazione ed invecchiamento: in barrique di rovere francese da 225 lt per 18 mesi, in bottiglia per 6 mesi

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità: 8,50 g/l

Zucchero residuo: 208 g/l

Temperatura di servizio: 14 °C

Bicchiere di servizio: calice da dessert

Caratteristiche: color oro antico, cristallino. Intenso ed avvolgente al naso con sentori di albicocca disidratata, fichi secchi, miele, fiori d'arancio e note tostate. Vellutato e cremoso al gusto, con perfetta acidità per un equilibrio totale.

TENUTA MOSOLE

Via Annone Veneto 60/62
30029 S. Stino di Livenza
Località Corbolone - Venezia - Italy

Tel. +39 0421 310404
mosole@mosole.com
www.mosole.com