



MANINCOR

Passito Le Petit



Le Petit, vera grandezza.

Riflessi verdi in un giallo chiaro e luminoso, così balenano anche le sensazioni sorseggiandolo: "È qualcosa di particolare!" Una dolcezza di studiata eleganza e un'inattesa freschezza mantengono la promessa.

Vitigno: Petit Manseng

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo e gusto: prevalgono gli aromi di mango, litchi e albicocche secche, con sentori eleganti, complessi e stratificati di miele e muffa nobile; al palato zuccheri e acidità sono in perfetto equilibrio

Posizione e terreno: vigneti posti in località "Mazzon" di Caldaro a 400 m sul livello del mare, collina esposta verso sud, posizione soleggiata e ventilata ideale per una vendemmia tardiva naturale. Caldo terreno detritico su depositi morenici di diverso tipo: dolomia, porfido, gneiss e granito dalla grana variabile: dal chicco di riso fino al sasso grande come un pugno

Vinificazione: per pressare gli acini, che parevano sultanine, sono state necessarie otto ore. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. Dopo mesi di lenta fermentazione il vino si è fermato a 11° di alcol. Il rapporto alcol, zuccheri residui ed acidità è pressoché ideale.

Temperatura di servizio: 8 –10 °C.

Abbinamenti: dessert delicati, ottimo anche con i formaggi a fine pasto.

