



### Passito "Vento di Sole"

Varietà	uve Arneis
Classificazione	Vino da uve stramature
Prima annata di produzione	1995
Gradazione alcolica	14,5%
Numero bt.prodotte anno	3.000 bott. Da 0,50 cl
Comune di produzione	Corneliano d'Alba
Natura del terreno	Terra bianca con venature di tufo bianco e blu
Nome del vigneto	Vigna Buonagiunta
Nome selezione/etichetta	Vento di Sole
Anno di impianto	1988
Resa ettaro in uva	40 q.li ha
Sup.complessiva vigneto	ha 4.0
Giacitura vigneto	Collina
Altitudine s.l.m.	280 - 310
Sistema di allevamento	Guiot
Densità impianto	3400 ha
Epoca vendemmia	inizio vendemmia
Tipo vendemmia	Rigorosamente manuale
Vinificazione/press/temp.	Pressatura soffice, fermentazione in piccoli carati
Maturazione /affinamento	Carati da 225 litri
Imbottigliamento	24 mesi dopo la vendemmia
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Commercializzazione	dopo il periodo di affinamento
Capacità di invecchiamento	10 - 20 anni
Conservazione consigliata	Bott. Coricate al buio in cantina fresca e asciutta.
Caratteristiche organolettiche	
Colore	Giallo paglierino intenso e dorato
Profumo	Vanigliato, speziato ed etereo
Sapore	Intenso di caramello e lungamente acidulo
Temperatura servizio cons.	16° - 18° C
Abbinamento gastronomico	Formaggi forti e invecchiati e dessert importanti con frutta