

JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL

PASSITO BIANCO THOVARA IGT -13

Producent	Az Agr Conte Alessandro Piovene Porto Godi	Volym:	75cl
Ursprung:	IGT Veneto, Italien	Antal/kolli:	6
Druvsort:	Sauvignon Blanc, Garganega	Förslutning:	Naturkork
Fat:	Ja	Alkohol:	13.5 %
Jordbruk:	Konventionellt	Syra:	5.3 gr/l
Hemsida:	www.piovene.com	Socker:	

VINBESKRIVNING

Utseende:	Ett klart gyllengult vin
Doft:	Rena, friska och fruktiga aromer, speciellt från aprikos.
Smak:	En lång, mjuk, intensiv smak av aprikos, acaciahonung och kanderad frukt. En elegant och frisk avslutning.

VINIFIERING

Ett vin framställt enligt passitometoden d v s att druvorna har lufttorkats. Druvsaften blir mer koncentrerad och man får också klart mindre vin per druva eftersom mycket av vätskan redan avdunstat innan jäsningen. Metoden används framförallt i Veneto. Vinfälten ligger i sydligt läge, Jordmånen är mycket kalkrik och har inslag av lera. Vinrankorna är planterade mellan 1983-1986. Temperaturkontrollerad jäsning på rostfria ståltankar. Temperaturen ligger på 18°C. Vinet får vila på 2:a års fat i 15 – 18 månader. Området för odlingarna ligger i Colli Berici Toara di Villaga, Vicenza, Veneto.

PRODUCENT

Egendomen är belägen i Bericibergen i nordöstra Italien. Azienda Agricola Conte Piovene är en familjegård som har existerat sedan 1500-talet. Idag drivs den av greven och tillika vinmakaren Alessandro Piovene. Alessandro använder sig av de traditionella metoderna för vinframställning och har stor kunskap om områdets unika förutsättningar för vinodling.