

Sweet

**Denominazione**

BIANCO - Passito

Numero di bottiglie prodotte

1.000/375 mL

Ubicazione del vigneto

Brazzano (Cormons)

Cru

"Vignis di Brach"

Anno di impianto del vitigno

1983

Altitudine

55 metri sul livello del mare

Tipologia del terreno

Terrazzo fluviale eocenico di medio impasto e presenza di scheletro

Resa

40 q.li per ettaro

Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

Densità d'impianto

3.000 piante per ettaro

Epoca di vendemmia

Ottobre

Metodi di difesa

Gestione responsabile ed ecosostenibile a basso impatto ambientale

Raccolta

Rigorosamente manuale

Vinificazione

Le uve vengono raccolte e lasciate appassire naturalmente in cassette per 3 mesi; segue una pressatura soffice e l'avvio della fermentazione in piccole botti di rovere francese dove matura per 18 mesi.

Fermentazione

Molto lenta

Temperatura di fermentazione

10±12°C

Evoluzione

Bâtonnage per 12 mesi su deposito fine

Epoca di imbottigliamento

Dopo tre anni

Periodo di affinamento

2 mesi in bottiglia, prima della messa in vendita in locale termocondizionato

Gradazione alcolica

15% vol.

Capacità di imbottigliamento

Vino da bere o da conservare per 5-7 anni

Epoca di massimo godimento

3-4 anni

Colore

Giallo dorato-ambrato carico

Naso

Intenso ed avvolgente, dal caratteristico profumo di frutta matura e candita

Bocca

Pieno, strutturato ed articolato, secco e caldo. La sua unica tannicità si coniuga bene con le note di amabilità ed acidità. Retrogusto persistente con sensazioni aromatiche in linea con i profumi.

Abbinamenti

Vino da dessert in genere, partner ideale di formaggi saporiti, piccanti ed erborinati, si abbina piacevolmente alla pasticceria secca e a dolci a base di frutta.

Temperatura di servizio

Non inferiore ai 12°C

BRACCO

1881

Azienda Agricola Bracco

Brazzano di Cormons [Go] Friuli - Italia

tel +39.0481.540081

www.bracco1881.com

info@bracco1881.com

#bracco1881