

SANDRO DE BRUNO
AZIENDA AGRICOLA



Denominazione: *PASSITO IGT VENETO*



Nome: *CAMPO DELLE FESTE*

Origine del nome: Appezamento di terreno dove era usanza organizzare delle feste in primavera.

Provenienza: Monte Calvarina, comune di Roncà

Uvaggio: 100% Moscato Giallo

Ceppi per ettaro: 6800

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud

Suolo: Vulcanico, abbondante presenza di basalto

Resa: 60 q.li uva per ettaro

Bottiglie prodotte: 1.600 bott. da 0,375 ml.

Vendemmia: Viene operata in piccole cassette da 4 kg durante la terza settimana di Settembre. Le uve vengono deposte in fruttai per l'appassimento fino ai primi giorni di Marzo. Si procede poi con la pigiatura.

Fermentazione: In barrique di rovere francese per un periodo di 18 mesi.

Maturazione: L'intero processo termina poi con l'imbottigliamento nei primi giorni di Dicembre.

Colore: Giallo oro

Profumo: Profumi di albicocca e confettura di pesca gialla, frutta candita e vaniglia con fondo di sentori minerali.

Sapore: Dolce equilibrato da sufficiente freschezza e sapidità. Rotondo, caldo, di buona persistenza nel finale.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 16° C

Longevità in bottiglia: 5 - 7 anni

Abbinamenti consigliati: Formaggi erborinati, Stilton, Rockford e gorgonzola piccante dessert pasticceria secca. Ottimo da meditazione a fine pasto.

Premi: Medaglia d'oro al CERVIM 2010