



CALLISTO SAUVIGNON EMILIA PASSITO

Composizione Ampelografica:

100% sauvignon bianco

Zona di Produzione:

Ponte dell'Olio, val Nure (PC)

Tipologia del Terreno:

Argilloso

Esposizione:

Sud-Est

Altitudine:

m 300 s.l.m.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice

Densità di impianto:

3600 piante / Ha

Resa per Ettaro:

65 Q.li

Epoca di vendemmia:

fine novembre

Tecnica di produzione:

L'appassimento delle uve avviene utilizzando la tecnica on-vine, cioè sulla vite. Una volta maturati, gli acini vengono lasciati sulla vite per diversi altri giorni, in modo che appassiscano e che si formi al loro interno una più elevata concentrazione di zuccheri. Una volta che gli acini sono appassiti, vengono pigiati e successivamente diraspati per eliminare i raspi da ciò che diventerà mosto. Solo a quel punto si procederà con la fermentazione, e dunque con la progressiva trasformazione degli zuccheri in alcol. Essendo il mosto ricavato dalle uve appassite molto ricco di zucchero, la sua fermentazione è estremamente lenta. Quando la fermentazione è terminata, si procede con l'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

Ambrato intenso e luminoso il colore al calice. Albicocche e foglie di pomodoro aprono l'ingresso al naso, poi attraversato da belle venature floreali e speziate, che richiamano la vaniglia e lo zenzero. Il palato è concentrato, potente e polposo, caldo, ricco, complesso come l'olfatto e di lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici:

Ha una struttura che lo rende facilmente abbinabile alla pasticceria secca in particolar modo alla crostata di prugne e ai formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

10°C

Tenore Alcolico:

15% vol



CALLISTO