MADONNA DEL LATTE
Azienda Vitivinicola

EILEEN

DENOMINAZIONE	Passito Umbria Indicazione Geografica Tipica
ANNATA	2024
VITIGNI	100% Viognier
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ VIGNETI	Piantati nel 2007
ALTITUDINE	450 m slm
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
CEPPI PER ETTARO	ca 6500
RESA PER CEPPO	ca 1,5 kg
TERRENI	Sabbiosi e tufacei di origine vulcanica con alta dotazione di potassio e magnesio
VENDEMMIA	Metà settembre. Manuale in cassette
ENOLOGO	Paolo Peira
VINIFICAZIONE	Le uve selezionate manualmente vengono appassite in un apposito fruttaio fino a quando la concentrazione di zuccheri negli acini raggiunge il livello desiderato. Pressatura delle uve e aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione in barrique di rovere francese, affinamento in barrique su fecce fini in sospensione per 5 mesi.
GRADO ALCOLICO	13,5% vol.
PRODUZIONE ANNUA	ca 700 bottiglie
ESAME ORGANOLETTICO	Aspetto limpido, colore oro con riflessi ambrati. All'olfatto intensamente aromatico, con note di pesca mielata, caramello e timo limonato. Sentori floreali e un tocco di vaniglia. Al palato, consistenza vellutata con dolcezza ben bilanciata e un'acidità vibrante. Finale memorabile e persistente.
ABBINAMENTI	Selezione di formaggi stagionati ed erborinati, foie gras o con dessert cremosi come cheesecake o crème brûlée.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C

IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA

Madonna del Latte Società Agricola S.S. | Loc. Sugano 11 | 05018 Orvieto (TR) | Italia
Tel. 335 6490956 | info@madonnadellatte.it | www.madonnadellatte.it