



2018
CANTINE LUPO
KEFI
LAZIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ITALY
PASSITO

CANTINE LUPO

KEFI

PASSITO

informazioni tecniche

DENOMINAZIONE *IGT Lazio Passito.* | **VITIGNO** *100% Vermentino.* | **TERRENO** *Medio impasto tendente al limoso.* | **ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA** *Nord 80 m. s.l.m.* | **DENSITÀ** *5.500 per ettaro.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO *Guyot.* | **VENDEMMIA** *Sovramaturazione sulla pianta; raccolta manuale dei grappoli ed appassimento per circa due mesi in piccole cassette in ambiente ventilato.*

TECNICA DI VINIFICAZIONE *Pressatura molto delicata degli acini appassiti. Dopo una breve macerazione a freddo il mosto fiore va incontro a lenta fermentazione in fusti di rovere. Dopo un ulteriore periodo di affinamento in rovere di circa 18 mesi, il vino è pronto per l'imbottigliamento.*

GRADO ALCOLICO *16,5% in Vol.* | **COLORE** *Giallo oro con riflessi ambrati.* | **PROFUMO** *Profumi intensi di frutta matura, miele, dattero, frutta candita e leggera vaniglia.* | **SAPORE** *Dolce e vellutato, pieno, di buona struttura, armonico e molto persistente.* | **BICCHIERE** *Calice a tulipano, con stelo lungo.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO *10 - 12 gradi.* | **ABBINAMENTO** *Vino da dessert e da meditazione, si accompagna a piatti dolci, ma anche a formaggi stagionati ed erborinati.*

technical information

NAME *IGT Lazio Natural sweet wine.* | **GRAPE** *Vermentino 100%.* | **SOIL** *Medium consistency with traces of lime.* | **EXPOSURE AND ALTITUDE** *North 80 m. a.s.l.* | **PLANTING DENSITY** *5,500 vines/hectare.*

TRAINING TECHNIQUE *Guyot.* | **HARVEST** *Over-ripening of grapes until manual harvest, further drying for about two months in an airy environment.* | **VINIFICATION** *Very soft pressing of dried grapes. After a short cold maceration, the first pressing undergoes slow fermentation in oak barrels. After further ageing in oak barrels for about 18 months, the wine is ready to be bottled.* | **ALCOHOL CONTENT** *16,5% Vol.*

COLOUR *Gold yellow with amber shades.* | **NOSE** *Intense notes of ripe fruit, honey, date, candied fruit and a light scent of vanilla.* | **PALATE** *Velvety and round with a good structure, harmonious and really persistent.* | **GLASS** *Broad tulip glass.* | **SERVING TEMPERATURE** *Serve at a temperature between 10 and 12°C.*

PAIRING *Desserts, seasoned and blue cheeses.*