

RHEA

Denominazione

IGT Umbria Passito

Comune di produzione

Umbertide

Resa uva

70 quintali/ettaro Grechetto

80 quintali/ettaro Malvasia Bianca

100 quintali/ettaro Trebbiano Toscano

Età vigneti

10 anni

Densità impianto

5000 ceppi/ettaro

Da uve

Grechetto 33%

Malvasia Bianca 33%

Trebbiano Toscano 34%

Epoca vendemmia

Seconda quindicina settembre Grechetto

Prima quindicina ottobre Malvasia Bianca e Trebbiano

Toscano

Tecnica vinificazione

Appassimento delle uve in stuoie per oltre 2 mesi. Pressatura soffice e decantazione statica del mosto. Fermentazione ed affinamento per 60 mesi in caratelli sigillati di rovere francese di dimensione 80-100 litri. Le tonalità topazio sono ottenute eliminando ogni tipo di filtrazione.

N. bottiglie

1000-2000

Prima annata prodotta

2000

Vino

Giallo ramato di incredibile bellezza, con sfumature che ricordano il tè. Tonalità topazio, intensissimi i profumi di fichi secchi, datteri, uva sultanina e noci, con note di caffè e miele di castagno. Concentrazione fuori dagli schemi. Bocca avvolgente e succosa, rampante freschezza.

Consigli

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15° C. Accostamenti gastronomici: semifreddi, crostata oppure solamente come vino da meditazione

Cucina umbra: biscotti all'uvetta

Temperatura servizio: 8-10 ° C

