



Indicazione Geografica Tipica  
Colline Savonesi

## PASSITO

Non tutte le vendemmie consentono al viticoltore di sfidare i tempi di maturazione dell'uva. È un lavoro lento, preciso, oneroso che non permette errori di valutazione.

Le uve devono essere sane, integre, mature, in poche parole perfette. Vengono selezionate, raccolte e delicatamente adagiate nei plateau per l'appassimento che è rigorosamente naturale, con il solo ausilio del sole e del vento. Questo processo dura 5/6 settimane.

L'uva passa viene sgrappolata manualmente, la fermentazione lenta e a basse temperature. L'affinamento avviene in piccole botti di rovere.

### Caratteristiche

Si presenta con colore giallo ambrato con riflessi di oro. I profumi sono intensi e persistenti e richiamano la frutta secca e quella candita, in particolare le scorze di arancia, i frutti tropicali maturi con sottofondo di miele e confetture e una nota minerale. Il sapore è dolce ma con giusto supporto di freschezza. È una fusione armonica di sapidità, dolcezza e morbidezza. Ricorda i fichi secchi, i datteri, le prugne, con sfumature di vaniglia. Ottima persistenza e finale di mandorla.

### Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno pigato raccolte nei vigneti aziendali di Ortovero e "Ponterotto".

### Tipo di allevamento

Cordone speronato, alberello nei vigneti datati.

### Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

### Resa in vino

Max 70%

### Gradazione alcolica

12 / 15 %vol. a seconda delle annate.

### Acidità totale

Min 4,5 g/l

### Estratto secco

Min 25 g/l

### Abbinamenti gastronomici

È un ottimo vino da meditazione che si accompagna piacevolmente a piccola pasticceria secca, dolci con mandorle e frutta secca, formaggi come gorgonzola e roquefort o piccanti serviti con miele.

### Come servirlo e conservarlo

Conservare in cantina in posizione orizzontale, lontano da fonti di luce, a temperatura costante tra i 10 ed i 15°C e con umidità intorno al 70-75%. Va servito in calici a tulipano di media grandezza con leggera svasatura a una temperatura di 12°/14°C, stappandolo qualche minuto prima di essere servito.