



Passito Ylios

Vino solare, frutto di vendemmie particolari in cui le uve di Greco bianco vengono raccolte tardivamente, per consentire ai grappoli di assimilare fino all'ultimo i raggi solari autunnali e raggiungere un appassimento naturale degli acini sulla pianta.

Un vino affascinante già nel suo colore dorato intenso, quasi filigranato, elegante nei suoi aromi e sapori di frutta matura, splendidamente bilanciati da un'acidità accattivante.

Classificazione:

Igt Calabria

Varietà delle uve:

Greco bianco 100%

Area di Produzione

Vigneti di proprietà della famiglia Lento, in area Igt Calabria.

Tipo di Terreno:

Terreni pesanti, poveri di sostanze organiche, fortemente alcalini.

Altezza: 500 Mt. slm.

Esposizione: sud

Sistema di allevamento:

Cordone speronato basso.

Tecnica di appassimento: Le uve vengono adagiate manualmente su graticci esposti alla naturale areazione ed insolazione, tipica del territorio, fino ad una perdita di peso totale del 25%.

Tecnica di vinificazione: I grappoli vengono diraspati ed immediatamente torchiati a pressioni non superiori ai 1,6 atm al fine di preservare prioritariamente le sensazioni più fresche e fruttate. Dopo 20 giorni di fermentazione a temperatura controllata inizia un ciclo di batonnage al fine di riportare in sospensione tutte le componenti nobili del lievito morente ed ottenere quindi una morbidezza naturale più ampia.

Caratteristiche organolettiche: Vino di colore giallo dorato dai vivi riflessi e di aspetto fluido. Al naso offre fresche sensazioni di albicocca appassita, pesca scioroppata, frutta tropicale e pera William ben matura. Al palato manifesta ampia rotondità e buona permanenza, indice di una completa presenza glicerinosa ed alcolica. L'aspetto acidico, equilibrato con una non eccessiva



nota zuccherina, riassume l'integrità e la massima attenzione impegnata in tutte le fasi di vinificazione.

Gradazione alcolica: 15%