



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.

Denominazione

Calabria

Indicazione Geografica Protetta

Varietà delle uve

Greco bianco 100%

Tipo di Terreno

Terreni pesanti, poveri di sostanze organiche, fortemente alcalini.

Altezza: 500 Mt. slm.

Esposizione: sud

Sistema di allevamento

Cordone speronato

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 glicerinoso ed alcolica. L'aspetto acido, equilibrato con una non eccessiva nota zuccherina, riassume l'integrità e la massima attenzione posta in tutte le fasi di vinificazione.

Gradazione alcolica: 15%