



# Passo de le Viscarde

Bianco  
I.G.P. Salento  
Passito

*Classificazione:* I.G.P.

*Gradazione alcolica:* 13,5% vol.

*Vitigno:* Sauvignon - Malvasia Bianca

*Zona di produzione:* "Vigna le Viscarde" Tenuta Flaminio - Brindisi

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord - Sud

**Superficie vitata:** Ha. 6 circa

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato bilaterale e Guyot

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** prima decade settembre

**Raccolta:** manuale in cassetta con accurata selezione delle uve.

**Appassimento:** su graticci

## Tecnica di vinificazione

diraspa-pigiatura, pressatura, defecazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di acciaio termocondizionato per 20/30 giorni.

**Affinamento:** in pieces di rovere Allier per 12 mesi.

**Stabilizzazione del prodotto:** statica a freddo, microfiltrazione.

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi.

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Giallo dorato con leggeri riflessi ambrati.

**Odore:** Intenso e persistente, elegante, con sentori di confettura di agrumi, miele e frutta candita.

**Sapore:** Consistente, morbido, avvolgente, dolce, sapido, di ottima persistenza gustativa

## Abbinamenti

È vino che si beve a centellini.

Si accompagna a numerosi piatti della grande cucina; piatti a base di fegato d'oca, carni tartufate, formaggi piccanti, mandorle e nocciole tostate, pasta di mandorle.