

# “DRÁC PASSITO”

**Denominazione:** Drác Passito – Vino Bianco da uve passe

**Vitigno:** Cortese – antiche viti dalla selezione clonale del Consorzio Tutela del Gavi

**Vinificazione:** lieviti indigeni, no solforosa, barile scolmo, ossidativa

**Maturazione:** barile scolmo almeno due anni

## **Caratteristiche organolettiche:**

colore oro antico.

Passito “oloroso”. L’uva viene pressata tra l’Epifania e il giorno di San Valentino dell’anno successivo alla vendemmia.

Al naso note di pasticceria, frutta secca, nocciola e liquirizia, aromi botritizzati e spezie.

Bocca di rara persistenza

**Temperatura di servizio:** da 14 a 16 °C – 57/60 °F

**Gradazione:** da 16% con alto residuo zuccherino

**Capacità bottiglie:** 0,375 l

