

LaRegola®



SONDRETE

PASSITO BIANCO DI TOSCANA I.G.T.

Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Sabbie Plioceniche.

Varietà di uva: Trebbiano, Malvasia e Colombana in percentuale variabile.

Tenore alcolico: 12%.

Vendemmia: Selezione in campo e raccolta a mano delle uve.

Residuo Zuccherino: Da minimo 280 ad un massimo di 450 g/l secondo l'annata.

Vinificazione: Cernita accurata dei singoli grappoli, appassimento su graticci in locali ben areati, pressatura soffice, permanenza in caratelli (100 litri) semi-colmi, chiusi con tappo e cemento almeno 10 anni.

Affinamento/Invecchiamento: Almeno 12 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 375 ml. – 500 ml.

Abbinamenti: Formaggi erborinati e cioccolato fondente.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level with Pliocene sands.

Grape variety: Trebbiano, Malvasia and Colombana.

Alcohol content: 12%.

Sugar Residual: 280-450 g/l.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes, bunches are left to wither in dry rooms, soft pressing, in small oak barrels (100 lt) called "caratelli", half-filled and closed with cement cap at least 10 years.

Refining/Aging: At least 12 months in bottles.

Type of bottle: 375 ml. – 500 ml.

Food and wine pairing: Blue cheeses and Extra- Dark chocolate.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

L'espresso: 16/20

Gambero Rosso: 2 bicchieri

Duemila vini AIS: 4 grappoli

Luca Maroni: 91/100

Veronelli: 94/100 Super 3 stelle

Bibenda: 4 grappoli

Cucina & Vini: Ottimo

Merano Wine Festival: Awards Gold

Int. Wine CellarTanzer S.: 91/100

Vini buoni d'Italia: Corona