



★ SANCT VALENTIN ★

PASSITO COMTESS SANCT VALENTIN 2021

Con l'attributo di „Passito“ s'intendono quei vini ottenuti da uve lasciate seccare all'aria o al sole, fin quasi all'appassimento. In Alto Adige ciò avviene quasi sempre in vigna, cioè i grappoli rimangono sulla pianta fino alla fine dell'anno. L'elegante Passito Comtess entusiasma per il suo frutto intenso, il corpo morbido e cremoso, l'ingresso ampio e il palato ravvivato da una nota di freschezza donata da un'acidità di razza. I freschi aromi giovanili, a fronte di una corretta conservazione in bottiglia, diventano via via più complessi tendendo in particolare verso delicate note mielate



ambra intenso



albicocca secca, frutta
esotica matura e miele
di acacia



opulento, equilibrato
e concentrato residuo
zuccherino



VARIETÀ:

Gewürztraminer

ETÀ:

20 anni

VIGNETI:

Località: vigneti ai piedi di Castel Valentin (600 m) ed a Pinzano/
Montagna (330 m)

Esposizione: Sudest / Sudovest

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà dicembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

le uve appassite vengono pressate e quindi fermentate e affinate parte in acciaio e parte in piccole botti di legno.

RESA:

20 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 10 %

Residuo zuccherino: 260 gr/lt

Acidità: 7,35 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Questo fruttato vino da dessert si sposa magnificamente coi formaggi erborinati, ma anche con i dolci a base di frutta come lo strudel di mele, le frittelle di mele col gelato alla vaniglia, la pesca melba.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

10 anni ed oltre

RICONOSCIMENTI:

2020: 94 Punti Eros Teboni, 93 Punti James Suckling

2019: 96 Punti James Suckling

2016: 94 Punti Veronelli

2013: 90 Punti Falstaff

2012: 1° Premio Vinoculti - „Dolcissimo“: Miglior vino dolce dell'Alto Adige

2010: super 3 stelle Veronelli