



TERRA FAGETO

ALIDO
Marche Bianco
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
Passito

2017

*Vino Passito della famiglia
Di Ruscio che da generazioni
cura con passione la qualità
dei propri vini.*



TERRA FAGETO

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALLA
AZIENDA AGRICOLA "TERRA FAGETO" DI DI BISSOCIO CLAUDIO
FERRASO - MARCHE - ITALIA

0,75 l e CONTIENE SOCRITA'
12,5% vol PRODOTTO IN ITALIA

TERRA FAGETO



Alido - Marche bianco Passito IGT

Riserva

Il passito Alido viene prodotto solo in particolari annate dove la stagione annuale ha permesso di lasciare le uve per l'appassimento in vigna. Viene prodotto esclusivamente con le uve provenienti dal vigneto di Altidona, dove l'esposizione a sud ed i terreni argillosi ne permettono il regolare appassimento dei grappoli.

L'appassimento viene fatto in vigna lasciando i grappoli a surmaturare in vigna (grazie alle condizioni pedoclimatiche che lo permettono).

Il nome deriva appunto dal terreno da cui proviene molto arido, secco asciutto: Alido

Caratteristiche

Classificazione: MARCHE BIANCO Passito Igt "Alido"

Annata: 2017

Vitigni: 100% Passerina

Zona di produzione: ALTIDONA, Contrada svarchi.
Siamo nel cuore della val d'Aso. Altitudine di 250 m sul livello del mare. Lato con esposizione completamente a Sud con un terreno franco-argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 0.4-0.5kg per ceppo

Prima annata di produzione: 2002

Epoca di raccolta: metà novembre

Raccolta: a mano, in cassette, la mattina presto.

Vinificazione: La raccolta delle uve avviene nelle primissime ore del mattino, a mano in piccole cassette, in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle alte temperature del giorno. L'uva diraspata viene messa in pressa ed il mosto fiore per il 100% viene trasferito in barriques nuove dopo un iniziale illimpidimento di 12 ore. Qui avviene la fermentazione alcolica. Dopo 5 mesi e ripetuti batonage il vino viene trasferito nei serbatoi in acciaio. Dopo l'imbottigliamento, Alido rimane ad affinare in bottiglia per alcuni mesi nella storica cantina.

Temperatura di servizio: 6°c /8°c

Dati analitici

Contenuto in alcool: 13,50% vol

Contenuto in zuccheri: 145 g/L

Contenuto in acido: 6,2 g/L

Estratto: 38,70 g/L

Note gustative

Vino di colore giallo dorato brillante, esplose con il suo intenso e aromatico bouquet di confettura di pesca e albicocca, fichi secchi e miele di acacia. Note di caramello e frutta candida completano un ricco ventaglio di sfumature odorose. Vino dolce caratterizzato da una notevole mineralità e una spiccata acidità, al finale presenta una persistenza olfattiva e gustativa di gran rilievo.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con biscotteria secca e prodotti di pasticceria. Interessante e piacevole l'abbinamento con formaggi di media stagionatura accompagnati da miele o marmellata.

Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un umidità intorno al 60 - 70%.
Lasciato per ulteriori 5 anni il vino accresce le proprietà gustative.

