

# PASSITO DI VERDISO



Zona di produzione:	Refrontolo, paese situato nel cuore della zona DOC Conegliano - Valdobbiadene
Altezza s.l.m.	200 m
Esposizione dei vigneti:	Sud
Sistema di allevamento:	Sylvoz con 3350 ceppi/ha 7/8 gemme per archetto, 20 gemme per ceppo, 67000 gemme per ettaro.
Gestione dei vigneti:	<ul style="list-style-type: none"><li>• concimazione organica;</li><li>• diradamento primaverile dei grappoli e dei germogli per un ottimale equilibrio della vite, ed eventuale potatura verde in base all'andamento stagionale.</li></ul>
Vitigni:	100% Verdiso
Vendemmia:	Manuale con accurata selezione dei grappoli.
Epoca di raccolta:	Metà Settembre
Resa Per Ettaro:	100 qli
Resa da uva in vino:	17%
Vinificazione:	La ricerca tecnologica è finalizzata a coniugare la razionalità operativa con il rispetto delle tradizioni tecniche enologiche. Fasi: <ul style="list-style-type: none"><li>• selezione e raccolta manuale delle uve in cassette di legno e conservazione in apposito locale aerato ove avviene il lento appassimento fino a metà-fine gennaio;</li><li>• diraspatura e pigiatura delle uve;</li><li>• spremitura con pressa pneumatica e decantazione a freddo;</li><li>• avvio della fermentazione, innalzamento della temperatura fino a 17-18° C e successivo abbassamento dovuto alla temperatura esterna che provoca un prolungamento della fermentazione per alcuni mesi;</li><li>• illimpidimento statico e filtrazione prima dell'imbottigliamento;</li></ul>
Affinamento:	Affinamento in cisterna d'acciaio inox.
Note:	Questo vino ottenuto dall'omonimo vitigno Verdiso diventa un prodotto molto raro per la difficoltà di appassimento, in quanto un andamento climatico umido impedisce la conservazione dell'uva dalla buccia molto sottile.  La produzione di questo vino è ridottissima, il lavoro di selezione delle uve, come in tutti i vini passiti deve essere di cernita molto precisa e paziente, successivamente il fruttato deve essere controllato giornalmente per tutto il periodo di appassitura.
Vista:	Colore dorato.
Olfatto:	Aromi di frutta matura, miele, sentori di frutta candita, speziato mediterraneo, fieno e fiori secchi.
Gusto:	Caldo, intenso, abbastanza alcolico, dolce e asciutto con una forte nota di confettura.
Temperatura di servizio:	10 – 12° C



AZIENDA AGRICOLA VINCENZO TOFFOLI

Via Liberazione, 26 - 31020 Refrontolo (TV) Italia

tel. +39 0438.978204 - fax +39 0438.894556 Cell. +39 339.3457151 - +39 340.4624230

e-mail: [info@proseccotoffoli.it](mailto:info@proseccotoffoli.it) - [www.proseccotoffoli.it](http://www.proseccotoffoli.it)