RICCHI
DAL 1930

PASSITO LE CIME
I.G.T. ALTO MINCIO

Denominazione	Alto Mincio I.G.T.
Struttura del terreno	Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile.
Esposizione	Sud - Est
Età media delle viti	Più di 20 anni
Uve	Garganega e Moscato Giallo
Vinificazione	Questo vino è ottenuto dalla raccolta di uva moscato e garganega lasciati lentamente appassire in piccole cassettine dalla capienza di 4 Kg in fruttaie ben areate. Le uve cariche di concentrazione vengono pressate e il mosto ottenuto viene lasciato fermentare in botti.
Affinamento	Per arricchire ancor più le proprie qualità organolettiche matura in tonneau per alcuni mesi.

Appunti di degustazione

Colore	Profondità e personalità sin dal colore, giallo dorato.
Profumo	Bouquet molto intenso ma estremamente fine in cui spiccano le note legate all'uva passa: albicocca e scorze d'arancia candita
Sapore	Perfettamente equilibrato in dolcezza, acidità e morbidezza, restituisce al palato la sua complessità in calde e avvolgenti note. La sua complessità è arricchita da note minerali e da una lunghissima persistenza.
Temperatura di servizio	14 - 16°C
Abbinamenti	Questo grande vino passito trova la sua massima espressione degustato da solo con formaggi erborinati e dolci a pasta secca.

Cantina Ricchi . Strada Festoni 13D . Monzambano (MN) . Tel. 0376800238 . info@cantinaricchi.it . www.cantinaricchi.it