

 **MOSOLE**

# AD NONAM PASSITO

2017



Scegliendo i grappoli più belli e facendoli appassire fino a fine novembre nasce Ad Nonam, il passito in perfetto equilibrio tra zuccheri, alcol e acidità che regala al palato un'esplosione di agrumi e frutta secca.

---

**Vitigno:** Cuvée di uve bianche

---

**Terreno:** di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

---

**Zona vinicola:** Veneto Orientale

---

**Esposizione:** Est - Ovest

---

**Altitudine:** 6 metri sopra il livello del mare

---

**Classificazione del vino:** IGT Veneto

---

**Metodo di coltivazione:** Guyot con 6.000 ceppi per ettaro

---

**Età media dei vigneti:** 15 anni

---

**Vendemmia:** raccolta a mano nella seconda decade di settembre

---

**Metodo di vinificazione:** i grappoli perfettamente sani vengono deposti delicatamente in cassetine sotto la tettoia rivolta a sud-ovest da settembre a dicembre per un appassimento naturale. Prima di Natale le uve vengono pigiate delicatamente alla vecchia maniera con il torchio, ottenendo così un mosto denso.

---

**Fermentazione:** avviene in barrique da 225 lt di rovere francese per mesi, fino a quando raggiunge un perfetto equilibrio tra alcool, zuccheri, acidità e sentori fruttati

---

**Maturazione ed invecchiamento:** in barrique di rovere francese da 225 lt per 18 mesi, in bottiglia per 6 mesi

---

**Gradazione alcolica:** 11,5%

---

**Acidità:** 7,20 g/l

---

**Zucchero residuo:** 200 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 14 °C

---

**Bicchiere di servizio:** calice da dessert

---

**Caratteristiche:** color oro antico, cristallino. Intenso ed avvolgente al naso con sentori di albicocca disidratata, fichi secchi, miele, fiori d'arancio e note tostate. Vellutato e cremoso al gusto, con perfetta acidità per un equilibrio totale.

---

**TENUTA MOSOLE**

Via Annone Veneto 60/62  
30029 S. Stino di Livenza  
Località Corbolone - Venezia - Italy

Tel. +39 0421 310404  
mosole@mosole.com  
[www.mosole.com](http://www.mosole.com)