

 **MOSOLE**

AD NONAM PASSITO

2019



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: 12%

Acidità: 7,20 g/l

Zucchero residuo: 200 g/l

Temperatura di servizio: 14 °C

Bicchieri 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