



LYRICO PROSECCO PASSITO

É ottenuto dalle uve Prosecco delle ridenti colline di Conegliano Veneto che vengono appassite su graticci di canna e spremute tra la fine di gennaio e la metà di febbraio.

La lentissima fermentazione del denso succo in caratelli di rovere che si protrae fino all'estate e la lunga maturazione conferiscono al vino un profumo particolarmente suadente ed avvolgente ed un sapore generoso e persistente.

É grande sia come vino da dessert che da meditazione. La tradizione vuole che sia servito con biscotteria secca e crostate in genere.

Per accentuarne la gradevolezza si consiglia di servirlo fresco.

ZONA DI ORIGINE

Le colline di Conegliano Veneto.

VENDEMMIA

Vengono scelte le migliori uve e poste ad appassire su graticci di canna in una grande stanza sottotetto (particolarmente arieggiata e asciutta).

VITIGNI

Prosecco Balbi (dal grappolo spargolo) e Boschera.

VINIFICAZIONE

Il periodo di pressatura dell'uva è gennaio-febbraio; parziale lenta fermentazione in caratelli di rovere e quindi in un contenitore di acciaio.

MATURAZIONE

In contenitori di acciaio.

AFFINAMENTO

In bottiglia.

COLORE

Arancio chiaro brillante.

LONGEVITÀ

Parecchi anni (10-20 e più).

PROFUMO

Ampio, etereo, suadente, speziato. Si riconoscono in particolare la frutta in composta: albicocche e pere le mandorle e le spezie come la cannella.

SAPORE

Dolce, Pieno, Generoso, Persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di servire appena fresco per accentuarne la gradevolezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Grande vino da dessert e da meditazione. La tradizione vuole che sia servito a fine pasto con la biscotteria secca: amaretti - brutti e buoni e cantucci - rosegote e crostate in genere. Inoltre per la piacevole sensazione di "pulizia" è adatto ad accompagnare torte alle mele, alle pere con crema chantilly.

ANALISI STANDARD

Alcol 14,50 % Vol.

Acidità Totale 6.00 g/l

Zuccheri 40 g/l