



LYRICO PASSITO

È ottenuto da uve glera selezionate nei vigneti più esposti e dalle piante più vecchie. Vengono appassite sui graticci e controllate quotidianamente per evitare l'attacco delle muffe. Tra la metà di gennaio e la metà di febbraio gli acini passiti vengono spremuti, ottenendo un succo denso che ricorda il miele.

La lentissima fermentazione si protrae fino all'estate, in seguito viene lasciato maturare per un periodo molto lungo. Questo conferisce al vino un profumo particolarmente suadente e avvolgente mentre il sapore è generoso e persistente.

È grande sia come vino da dessert che da meditazione. La tradizione lo vuole servito con biscotteria secca e crostate in genere, ma un piacevole abbinamento è anche quello con i formaggi erborinati o stagionati.

VENDEMMIA

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

VITIGNI

Glera.

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 can-tucci - rosegote e crostate in genere. Inoltre per la piacevole sensazione di "pulizia" è adatto ad accompagnare torte alle mele, alle pere con crema chantilly. Ottimo anche nell'abbinamento con i formaggi erborinati o invecchiati.

ANALISI STANDARD

Alcol totale 14,50 % Vol.

Acidità Totale 6 g/l

Estratto secco 80 g/l