



## Passi di Gio

*vino ottenuto da uve passite*

*Il nome di questo nettare vellutato è un ricordo perenne a chi non c'è più. Un vino incredibile per sensazioni uniche nate da un'uva rara, quasi scomparsa, esaltata dal calore dell'appassimento laddove non te l'aspetti.*

**Vitigno:** Autoctono aromatico

**Affinamento:** circa un anno in piccole botti di rovere, così come la fermentazione. Un terzo del vino fermenta e riposa un anno all'interno di una botte, più unica che rara, realizzata in pietra di Luserna.

### ***Analisi sensoriale***

**Vista:** giallo dorato con riflessi ambrati.

**Naso:** intenso e penetrante con rilevanti note di albicocca e agrumi.

**Gusto:** pieno, caldo, ottimo rapporto alcool-acido-zucchero che lo rende dolce, mai stucchevole.

**Abbinamenti:** formaggi erborinati e stagionati, pasticceria secca e dolci in genere.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

VINCITORE GOLDEN  
STAR 2021