



Cascina del Vento

Dolce Passo

Vino da uve appassite

Azienda Agricola Raffaella Pastorino

cascina Baretta 76 Montaldo Bormida (AL) 0143 876261

info@cascinadelvento.com www.cascinadelvento.com

Vino

Nome: Cascina del Vento
Dolce Passo
Categoria: Vino da uve appassite
Vitigno: Barbera e Stupèt

Degustazione

La particolarità di questo vino consiste nell'appassimento dell'uva nel vigneto al tralcio.

La muffa nobile e il gelo notturno innescano una leggera prefermentazione che conferisce a questo vino una complessità aromatica.

Vino dolce da dessert.

Vigneto

Filari alti del vigneto storico di San Nicolao, Montaldo Bormida, età delle viti 60 anni, terreno limo e mediamente argilloso.

Vendemmia da uve appassite a fine autunno, metodo di coltivazione biodinamico.

Cantina

Diraspatura e fermentazione alle bucce per 20 giorni, lievito naturale indigeno, ulteriore lenta fermentazione, affinamento in acciaio e parzialmente in legno, vino non filtrato, resa uva/vino 30%, tenore di solfiti basso.

Analisi

Anidride solforosa totale:	28 mg/l
Acidità totale:	7,8 g/l
Zuccheri residui:	55,2 g/l
Grado alcolico effettivo:	15,3 % vol

