



MONTELVINI

Collezione Vintage

LUNA STORTA VINO DA CONVERSAZIONE

Bianco Passito



Il "Luna Storta" è ottenuto dall'appassimento su graticci di uve selezionate di Manzoni Bianco provenienti dalla collina del Montello, così da raggiungere la giusta concentrazione zuccherina.

La Vinificazione

I grappoli, una volta raccolti, vengono fatti riposare su dei graticci, come si usava una volta, e controllati periodicamente. Qui per effetto della disidratazione, gli acini raggiungono un'elevata concentrazione zuccherina che può arrivare fino al 40%; partendo da 100 chili di uva fresca, si possono ottenere circa 60 chili di uva appassita con una resa in vino di circa 25 - 30 litri. Il periodo di appassimento dell'uva può durare fino a gennaio. Dopo la pigiatura, la fermentazione è molto lenta e lunga data l'elevata concentrazione zuccherina del mosto ottenuto.

Il Vino

Il vino passito ottenuto risulta di uno spiccato colore giallo dorato intenso. Il profumo spazia da note tipicamente esotiche che ricordano l'ananas, alla frutta secca fino ad arrivare al miele. Al palato si presenta dolce, leggermente tannico, robusto, corposo e piacevolmente caldo. Ottimo vino da dessert, si sposa magnificamente con pasticceria secca e da provare anche con il tiramisù e con lievitati ai canditi. È un vino apprezzato anche fuori pasto, da conversazione.

Questo vino si rifà alla tradizione dei vini passiti delle colline Trevigiane, in cui la vinificazione veniva svolta in luna calante da cui il nome "Luna Storta"

ALCOOL % VOL AC.	15,00
TOT AC. TART. g/l	5,5
CONT. ZUCCH. g/100ml	14,4
SO" MG/L	150
PRESS. ATM.	/
CONT.	0,50 L
BTG PER CARTONE	6