

Vino del Volta Passito



INFO

Paese: Italia

Regione: Emilia Romagna

Vitigno: Malvasia di Candia

Suolo: Limoso argilloso

Estensione del vigneto: 5 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 6.000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Appassimento dei grappoli su teli al sole per 15 giorni e pigiatura con torchio verticale. Fermentazione spontanea e affinamento in vecchie barrique di rovere francese.

Solforosa totale: 33 mg/l

Bottiglie prodotte: 6.500

Zuccheri residui: 160 g/l

PRODUTTORE



LA STOPPA

Elena Pantaleoni

PERCHÉ

Il Vigna del Volta di La Stoppa è un vino bianco dolce aromatico, intenso e profumatissimo. Un passito di materia e concentrazione, che unisce a un ventaglio gustativo ampio e persistente un'acidità tagliente che gli conferisce dinamicità.

QUANDO

Quando il sabato mattina passeggiando per il mercato, un scia di mille sfumature odorose pervade l'aria, attivate l'olfatto e scovate come se foste un segugio il banco dei formaggi. Uno a pasta molle, uno stagionato e un erborinato per godervi al massimo il Vigna del Volta.

