



Tenuta Piano *di* Rustano



PASSITO RUSTANO

MARCHE
MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PASSITO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Tenuta Piano *di* Rustano

PASSITO RUSTANO

ZONA DI PRODUZIONE	Loc. Rustano, Comune di Castelraimondo (MC) Marche, ITALIA
ALTITUDINE DELLA VIGNA	400 s.l.m.
GIACITURA	Collinare
ESPOSIZIONE	Terreno in piano, posto sulla sommità di un colle
TIPOLOGIA DI TERRENO	Medio impasto, tendenzialmente argilloso con presenza di calcare
ETÀ DEL VIGNETO	70 anni
VARIETÀ DELLE UVE	100% Malvasia di Candia
VOL.	14,5% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,50 g/L
RESIDUO ZUCCHERINO	90 g/L
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	Doppio capovolto
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.600 ceppi/ha
PERIODO VENDEMMIA	Terza decade di Settembre, selezione dei migliori grappoli scelti su tutta la vigna.
VINIFICAZIONE	Grappoli appesi uno ad uno su fili di acciaio, appassimento lungo 5 mesi, ventilazione naturale in sale situate al piano primo e lenta fermentazione in caratelli di rovere francese.
AFFINAMENTO	12 mesi in caratelli ed ulteriori 6 mesi in acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	12 mesi
DESCRIZIONE	Color oro brillante con riflessi ambrati, profumi agrumati di mandarino, frutta candita, camomilla, miele e albicocche disidratate. Delicate note eteree. In bocca è avvolgente, morbido e caldo, perfettamente equilibrato dalla nota fresco-sapida che ne mantiene la vivacità. Il finale è elegante e piacevolmente lungo.
ABBINAMENTI	È ottimo da meditazione, abbinato a formaggi erborinati, biscotteria secca, crostate fatte in casa e dessert con creme agli agrumi. Strudel di mele con cannella.

TENUTA PIANO DI RUSTANO soc. agr.

Sede legale: Via Giovanni XXIII n. 1 | Cantina: Loc. Piano di Rustano n. 5 | 62022 Castelraimondo (MC) | Mob. 339 3217530
C.F./P.I. 01908200437 | info@pianodirustano.it | www.pianodirustano.it