



FRASSINELLI



EOS - VINO PASSITO

Vitigno: incrocio Manzoni 6.0.13

Area di produzione: Mareno di Piave - Geron

Terreno: la presenza bilanciata di argilla e di sabbia, una piccola parte di limo, la buona dotazione di ghiaie, composte da sassi di forma arrotondata che affiorano in superficie, permettono una ottimale penetrazione dell'acqua piovana negli strati più profondi, evitano dannosi ristagni e conferiscono all'uva una bilanciata presenza di zuccheri, di acidità e di precursori aromatici

Vinificazione: i migliori grappoli vengono messi ad appassire in appositi locali per circa due mesi e mezzo. Al momento della pigiatura la resa uva/vino è di circa il 30%. La fermentazione avviene in barrique, dove Eos continua la maturazione

Alcool: 14% Vol.

Zuccheri residui: 12 g/l

Note di degustazione: il profumo richiama i fiori d'acacia, il miele, la frutta matura, i canditi e l'uvetta. In bocca è delicatamente dolce, vellutato e persistente.