

Poderi. Marini

IGT CALABRIA

COLLI MARINI

vino bianco passito



Collimarini
Passito

PODERI MARINI

AREA D'ORIGINE:

Sant'Agata di San Demetrio Corone (CS)

SUOLO:

Leggermente collinare a 50 m s.l.m., terreni argillosi e limosi, porzioni leggermente sabbiose.

VITIGNI: Malvasia con piccole percentuali di Sauvignon Blanc.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono lasciate in pianta fino al raggiungimento di una leggera sovraturazione; successiva raccolta manuale in piccole cassette e proseguimento dell'appassimento all'aria aperta «in cassetta». Alla pressatura delle uve appassite segue una lenta fermentazione in botti di rovere, contenitori nei quali il Collimarini prosegue l'affinamento fino al momento dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

La ricchezza aromatica delle uve appassite al sole delle nostre colline calabresi è il tratto distintivo di questo vino passito.

Colore dorato con riflessi ambra, note olfattive ricche e avvolgenti di frutta appassita, miele, fiori. La sensazione gustativa è piena, generosa e caratterizzata dalla dolcezza finale particolarmente aromatica.