



Disegno in etichetta di Marco Arman

Passito

Il Passito Zanotelli nasce dall'unione di 6 tipologie uve a bacca bianca, raccolte in modo scalare quando ognuna raggiunge il perfetto grado di maturazione. I grappoli migliori di Müller Thurgau, Chardonnay, Kerner, Manzoni Bianco, Riesling e Moscato vengono progressivamente messi ad appassire su appositi graticci all'interno di un ventilato rustico di campagna. Qui rimangono per circa 3-4 mesi, fino a quando gli acini, debitamente appassiti, sono pronti per la spremitura. La fermentazione procede lenta e si arresta al raggiungimento del corretto grado alcolico. L'acidità di base che contraddistingue le uve di montagna rende questo vino complesso, fresco e dinamico.

VITIGNI: Müller Thurgau, Riesling, Manzoni, Kerner, Chardonnay, Moscato.

VIGNETI: Sausent, Pantéc' (Cembra) e Piazzòle (Lona-Lases)

PRODUZIONE UVA: 60 ql/ha con rese del 30%.

FORME DI ALLEVAMENTO: pergola trentina e gujot tra i 400 e 800 mt. s.l.m.

FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO: appassimento per 3-4 mesi, poi spremitura e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia.

COLORE: giallo paglierino carico con toni oro antico

PROFUMO: intenso di frutta matura, sensazioni tropicali, ananas e pesca, mela, ribes e erbe appassite.

GUSTO: In bocca è fresco, aromatico, giustamente dolce e di struttura.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: gorgonzola piccante e formaggi erborinati in genere, con patè d'oca e con dolci secchi come le crostate. Ottimo da meditazione e da incontro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C

“Legare” la vigna con i vimini è un atto che racchiude una conoscenza antica tramandata da generazioni lontane. Implica un contatto manuale ed un'abilità che nella ripetizione si adatta singolarmente al tralcio, al sostegno, al filo.

Il movimento è nuovo ogni volta e si esplica in gesti originali e unici, come spesso succede al contadino. E' cura, attenzione e rispetto, come esige l'arte di amare.

Valle di Cembra, aspra e forte, dall'inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l'uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.

La Società Agricola Zanotelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell'intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.