



MASETTO DULCIS PASSITO
Vigneti delle Dolomiti IGT

***DATI ANALITICI/
ANALYSEWERTE/
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkohol/Alcohol
11,3 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
187,0 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
6,3 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
24,0 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
12° - 14°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
2 - 5 anni/2 - 5 Jahre /
2 - 5 years



Vitigno Uvaggio composto da Moscato Giallo, Sauvignon Bianco, Riesling Renano, Chardonnay e Gewürztraminer.

Vigneti Vigneti Masetto, Pian di Castello, Coveli, Kinderleit.

Resa per Ettaro 30 hl ad appassimento concluso.

Vendemmia e appassimento Alla raccolta, solo i grappoli ben maturi e perfettamente sani vengono posti in apposite cassette per l'appassimento in ambiente ventilato e fresco. Qui l'uva, costantemente controllata, rimane per almeno 4 mesi fino al raggiungimento di una concentrazione zuccherina di ca. 380 g/l.

Vinificazione

Al momento della pressatura gli acini hanno perso circa la metà del loro peso in seguito al processo di appassimento. La pressatura molto lenta e soffice permette l'estrazione del prezioso succo che viene posto a fermentare in piccoli carati di rovere da 136 litri alla temperatura controllata di 8° C. Data l'alta concentrazione in zuccheri e la bassa temperatura, la fermentazione si protrae per più di 3 mesi, arricchendo il prodotto di note particolarmente complesse.

Caratteristiche Giallo carico con riflessi dorati, bouquet ricco, ricorda la frutta esotica e il miele. Il sapore è pieno, aromatico, dolce, ma non stucchevole, molto equilibrato e suadente.

Abbinamenti Vino da dessert e da meditazione. Si sposa ai formaggi stagionati o erborinati tipo gorgonzola, fois gras e alla pasticceria secca.

Rebsorte Cuvée aus Moscato Giallo, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay und Gewürztraminer.

Weingut Lagen Masetto, Pian di Castello, Coveli, Kinderleit.

Ertrag pro Hektar 30 hl nach Trocknung.

Lese Es werden nur die wirklich reifen und gesunden Trauben in besondere Steigen gelesen und an einem gut belüfteten und frischen Ort getrocknet. Hier bleiben sie permanent kontrolliert ca. 4 Monate lang bis zum Erreichen eines Zuckergehaltes von ca. 380 gr/l.

Ausbauart Beim Zeitpunkt des Pressens haben die Trauben infolge des Luft-trocknens ca. die Hälfte ihres Gewichtes verloren.

Weiches und sehr langsames Pressen erlaubt die Gewinnung des wertvollen Mostes, der in kleinen Carati aus Eiche mit einem Fassungsvermögen von 136 l temperaturkontrolliert bei 8°C vergoren wird. Angesichts der hohen Zuckerkonzentration und der niedrigen Temperatur dauert die Gärung mehr als 3 Monate, bei der der Passito seine besonders komplexen Noten verfeinern kann.

Eigenschaften Kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen, reiches Bukett, das an exotische Früchte und Honig erinnert. Voller, aromatischer und süßer, aber nie aufdringlicher Geschmack. Sehr ausgeglichen und schmeichelnd.

Speiseempfehlung Zum Dessert und als Meditationswein. Er passt ausgezeichnet zu reifen Käsen, besonders zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola, raffiniert zu Fois Gras und Mürbteiggebäck.

Varietal profile Cuvée of Moscato Giallo, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, and Gewürztraminer.

Vineyard Masetto, Pian di Castello, Coveli, Kinderleit.

Yield per hectare 30 hectoliters after drying.

Picking and drying The well-ripened and perfectly healthy grapes are hand picked and placed in shallow trays for drying in a ventilated and fresh environment. The constantly controlled grapes stay there for at least 4 months until they have reached a sugar concentration of about 380 grams/liter.

Production When the grapes are ready for pressing, they have lost about half of their weight. Very slow and soft pressing allows extracting the precious juice that is then fermented in small oak carati of 136 liters at a controlled temperature of 8°C. Given the sugar concentration and the low temperature, fermentation takes 3 months and enriches the product with particularly complex note.

Description Intense yellow color with golden reflexes, rich bouquet reminiscent of exotic fruit and honey. Full, aromatic, and sweet, but never over-ambitious, very balanced and persuasive.

Food recommendations A dessert and meditation wine. Harmonizes with aged and blue cheeses such as Gorgonzola, fois gras and dry baked goods.