

MIRABELLA

MIRABELLA
Tel +39 030 030 030 e 11197 - Fax +39 030 030 030 e 11366
Rodengo Salarno (BS) - Italia
www.mirabellavini.it





FRANCIACORTA

INCANTO PASSITO SEBINO IGT

INCANTO PASSITO SEBINO IGT



	NOME: INCANTO
	TIPOLOGIA: indicazione geografica tipica PASSITO SEBINO
	UVE: chardonnay 100%
	RESA: da un kg di uva circa 0.4 lt di passito
	VENDEMMIA: raccolta tardiva (metà di settembre), appassimento su graticci dei grappoli sceltissimi al freddo e al buio per circa 40 giorni
	VINIFICAZIONE: macerazione di 2-3 giorni, fermentazione molto lenta (circa 2 mesi) e a bassa temperatura (15°C) in acciaio
	AFFINAMENTO: 24 mesi di permanenza in barrique al 3° o 4° passaggio e almeno 3 mesi di bottiglia trasparente per valorizzarne il colore
	GRADAZIONE: 14.5 - 15.0 % vol, con circa 90 gr/lt di zuccheri
	DURATA DEL VINO: 6 - 10 anni e più, a seconda dell'annata
	PRODUZIONE ANNUA: 1.650 bottiglie da 0.5 lt
	CONFEZIONI: astucci in legno da 1 bottiglia
	COLORE: ambrato con riflessi oro antico brillante
	PROFUMO: intenso bouquet di frutta passa, miele, canditi e vaniglia
	SAPORE: equilibrato nella dolcezza con piacevoli note di albicocca secca e agrumi di retrogusto
	ABBINAMENTI: formaggi di vacca e pecora molto stagionati, erborinati anche piccanti accostati a mieli e marmellate
	CONSIGLI: bottiglia che non ha età, in abbinamento a piatti o sorseggiato come vino da meditazione. Da apprezzare prima molto freddo (6 - 8°C) per l'eleganza e poi, all'aumentare della temperatura per la complessità e il carattere
	L'IDEALE? ...dimenticarlo in cantina

	NAME: INCANTO
	TYPE: typical geographical indication PASSITO SEBINO
	GRAPES: chardonnay 100%
	YIELD: bout 0.4 litre of dried grapes from one kg
	HARVEST: ate harvest (mid September), drying on racks in the cold and dark for about 40 days for select bunches
	WINE-MAKING: maceration for 2-3 days, very slow fermentation (about 2 months) at a low temperature (15°C) in steel
	REFINING: 24 months in barriques at the 3rd or 4th stage and at least 3 months in clear bottles to enhance the colour
	ALCOHOL CONTENT: 14.5 - 15.0 % vol. with approx. 90 gr/lt of sugars
	DURATION OF WINE: 6 - 10 years and longer, depending on the year
	ANNUAL PRODUCTION: 1.650 0.5 litre bottles
	PACKING: 1 bottle wooden cases
	COLOUR: amber with glints of brilliant, antique gold
	FRAGRANCE: ntense bouquet of dried fruit, honey, candied fruit and vanilla
	FLAVOUR: balanced sweetness with pleasant notes of dried apricots and a citrus fruit after-taste
	SERVING SUGGESTIONS: aged, strong-flavoured cheese from cow's milk and sheep's milk, marbled and spicy, also served with honey and jam
	PRESENTATION: ageless bottle, excellent with food or on its own. Serve chilled (6 - 8°C) for immediate enjoyment of its sophistication and then, as its temperature rises, for its complexity and character
	THE BEST THING TO DO? ...forget about it in the cellar

	NAME: INCANTO
	WEINART: PASSITO SEBINO IGT
	REBSORTEN: Chardonnay 100%
	ERTRAG: Aus einem kg Trauben wird etwa 0,4 l Passito gewonnen.
	WEINLESE: Spätlese (Mitte September), 40 tägige Trocknung der sorgfältig ausgewählten Trauben auf Gittern, kühl und im Dunkeln
	VINIFIKATION: 2 - 3 tägige Mazeration, sehr langsame Gärung (circa 2 Monate) bei niedriger Temperatur (15 °C) in Stahltanks
	AUSBAU: 24 Monate im Barrique mit 3 oder 4 Umfüllungen und mindestens 3 Monate in durchsichtigen Flaschen, um die Farbe hervorzuheben
	ALCOHOLGEHALT: 14.5 - 15.0 % vol, mit circa 90 g/l Zucker
	HALTBARKEIT: 6 - 10 Jahre und mehr, je nach Jahrgang
	JAHRESPRODUKTION: 1.650 0,5 l Flaschen
	VERPACKUNG: Holzkisten mit je 1 Flasche
	FARBE: Bernsteinfarben mit strahlenden altgoldenen Reflexen
	DUFT: Intensives Bouquet nach Dörrobst, Honig, kandierten Früchten und Vanille
	GESCHMACK: Ausgeglichene Süße mit angenehmen Noten nach trockenen Aprikosen und Zitrusfrüchten im Abgang
	SERVIERVORSCHLÄGE: Zu gereiftem Kuh- und Ziegenmilchkäse sowie pikantem Gewürzkäse in Verbindung mit Honig und Marmeladen
	EMPFEHLUNGEN: Diese Flasche kennt kein Alter, in Verbindung mit Speisen oder als Meditationswein. Zuerst sehr kalt genießen (6 - 8°C), so entfaltet er seine Eleganz, und dann enthüllt er mit steigender Temperatur seine Komplexität und seinen Charakter
	DAS IDEAL?... Vergessen Sie ihn im Weinkeller

