

# Passus

*Lipuda i.g.t. bianco passito*



<b>Zona di produzione:</b>	Scarati
<b>Uve:</b>	Greco 100%
<b>Resa per ettaro:</b>	70 q.li
<b>Altitudine:</b>	30 m slm
<b>Anno di impianto:</b>	2002
<b>Densità impianto:</b>	5000 piante per ettaro
<b>Sistema di allevamento:</b>	Alberello
<b>Vinificazione:</b>	Proviene da una accurata selezione dei migliori grappoli di uve greco, che lasciati disidratare del 40%, vengono pressati sofficemente. Il mosto sfecciato viene fatto fermentare in barriques.
<b>Affinamento:</b>	In barriques per 12 mesi ne segue un affinamento in bottiglia di 3 mesi
<b>Gradazione alcolica:</b>	14+3,5%
<b>Capacità di invecchiamento:</b>	5-6 anni
<b>Colore</b>	Giallo dorato
<b>Note olfattive e gustative:</b>	Denso, dolce e prepotentemente mediterraneo, mostra spessore e personalità sulle basi di una buona struttura ed una lunga persistenza gusto olfattiva .