



# SANCTORUM

## VERDICCHIO PASSITO

- Tipologia:** vino bianco passito
- Prima annata di produzione:** 2000
- Zona di produzione:** colline esposte a sud-est (450/500 metri s.l.m.) nel comune di Cupramontana (Regione Marche)
- Terreno:** di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia
- Vitigno:** verdicchio (autoctono)
- Sistema di allevamento:** Guyot
- Resa:** 70 quintali di uva ad ettaro (alla vendemmia)
- Lavorazione:** appassimento delle uve in vigna e successivamente, per breve periodo, in apposito locale. Segue la diraspatura e, dopo un breve contatto sulle bucce, il mosto fermenta in piccole botti di rovere, dove poi il vino completa la maturazione per circa sedici mesi. Successivo affinamento in bottiglia per diversi mesi
- Grado alcool:** 13% vol
- Colore:** giallo dorato con riflessi topazio, luminoso e consistente
- Profumo:** ricco di persistenti sfumature dolci di frutta esotica candita, pesca sciroppata, albicocca sottospirito, frutta secca e miele, con un leggero tocco finale delicatamente vegetale e speziato, che ricorda la vaniglia
- Sapore:** moderatamente dolce, morbido e vellutato con l'equilibrio ben sostenuto da una buona freschezza e sapidità. Lascia in bocca una lunga scia di frutta secca delicatamente tostata e di spezie dolci
- Abbinamenti:** piccola pasticceria, dolci da forno anche con creme, crostate con frutta gialla sciroppata o con frutta secca in genere, torte di mele, biscotteria tradizionale, terrina di foie-gras lavorato con lo stesso vino, dolci della tradizione regionale a base di formaggi, formaggi mediamente stagionati e piccanti
- Temperatura di servizio:** 14-16° C
- Calice consigliato:** calice per vini dolci dal bordo non svasato