



podere Volpaio®

Via Machiavelli, 66 50059 Vinci - Firenze
Toscana - Italy
Tel/fax + 39 0571 18 83 119

info@poderevolpaio.it
www.poderevolpaio.it



“ DÉ STOIE ” PASSITO 2004 TOSCANO IGT

UVE :	Autoctone a bacca rossa e bianca
ZONA DI PRODUZIONE :	Colline del Montalbano - Vinci
ALTIMETRIA :	Media collina 100-200 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :	Est - Sud Est
TIPOLOGIA DEL TERRENO :	Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi, con buon tenore di argilla, scheletro abbondante e buona presenza di sostanza organica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO :	Guyot e Cordone speronato
DENSITA' DELL'IMPIANTO :	3600 - 4800 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA :	Dopo la metà di ottobre, raccolta a mano.
GRADO ALCOLICO :	17 % Vol.
DATI ANALITICI :	Residuo zuccherino: 185 g/l , SO2 Totale 90 mg/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	12° - 14° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice del tipo tulipano di piccole dimensioni da dessert

TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva è stata raccolta manualmente; i migliori grappoli, dopo un'accurata selezione in campo vengono posti in piccole cassette e trasportati in cantina dove saranno disposti su stuoie, sulle quali permarranno fino a quando si otterrà il giusto appassimento del prodotto per la produzione del nostro passito. E' stato poi eseguita una leggera pigiatura senza diraspatura, dalla quale si ottiene il pregiato mosto, che viene trasferito in piccoli caratelli di castagno e rovere, nei quali permarrà per un minimo di 4-5 anni, quindi messo in bottiglia, dove ha iniziato un ulteriore affinamento di almeno 12 mesi prima di essere messo sul mercato.

NOTE DEGUSTATIVE

Il colore è ambrato luminoso, con sfumature di ambra e riflessi brillanti oro vecchio; denso, viscoso, aderisce alla curva interna del calice senza cedimento. Al naso è un concentrato di dolcezza di albicocca e frutta a polpa gialla, miele, caramello, torrone e nocciole tostate. Al gusto è pieno e intenso, caldo, morbido quasi da masticare, grazie all'acidità bilanciata che fa apprezzare gli aromi anche nel suo lungo finale persistente, sul finire il bel retrogusto mielato che perdura invoglia al sorso successivo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da meditazione, ideale con la pasticceria secca, cantucci toscani, dolci e dessert ma anche con formaggi stagionati speziati e a pasta dura.

PRODUZIONE ORGANICA

Il Dé Stoie è un vino passito ottenuto da uve da agricoltura Biologica. Nel 2000 l'azienda ha aderito al progetto di coltivazione Biologica, secondo il quale vengono esclusi totalmente i principi chimici di sintesi sia per la difesa fitosanitaria, che per la concimazione. Come previsto dalla vigente legislazione e sotto il controllo dell'ente Certificatore Q Certificazioni, per il Controllo delle Produzioni Biologiche, organismo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali.

“ DÉ STOIE ” PASSITO 2004 TOSCANO IGT

