



Dati analitici

Alcool svolto: 12,5 % vol.

Acidità totale: 5,60 g/l

Zuccheri residui: 180 g/l

VILLA FIDELIA

Passito

Uvaggio: Grechetto 100%

Zona di produzione: le colline di Spello a 400 m s.l.m.

Terreno: di medio impasto, poco profondo con alta presenza di scheletro derivante dalla dissoluzione della roccia calcarea del Monte Subasio.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Viti per ettaro: 5.000

Età media delle viti: 20 anni

Epoca di vendemmia: fine agosto, primi di settembre

Appassimento: in piccole cassette, in ambiente termo igro-condizionato.

Vinificazione: contatto del mosto con le bucce per circa 6 ore a temperatura di 4°C

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: in barriques di secondo passaggio per 6 mesi

Enologo: Riccardo Cotarella