



Passito d'Oro Anna Giulia

Traubensorte: Rein ausgebaute Garganega.

Dieser Wein entspringt dem Versuch, wieder den Geschmack und die Düfte der Reciotti-Weine zu erreichen (in Brognoligo wurden sie Vinsanti genannt), die unsere Großväter und Urgroßväter vor vielen Jahren produzierten.

Im Monat September werden die Weinbeeren mittels einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben gelesen: die lichtesten, farbigsten, reifsten und kleinsten. Diese werden zum Eintrocknen ohne die Hilfe von Entfeuchtern in die Trockenkammer gebracht.

Die Pressung erfolgt um Weihnachten herum. Der erhaltene Most wird zum Dekantieren ohne Hinzufügen von Oxidationshemmern in einer offenen Wanne untergebracht. Dort lässt man ihn bis Anfang März ruhen. Während dieser Zeit bildet sich auf der Mostoberfläche ein Schutzfilm, der in unserem Gebiet "telarina" genannt wird.

Bevor der Most mit der Gärung beginnt, wird er in kleine Holzfässer umgefüllt, die verschlossen und im Weinkeller gelagert werden, wo man sie für einen Zeitraum von ca. drei bis fünf Jahren ruhen lässt. Während des gesamten Verbleibs in diesen Fässern ist weder deren Auffüllen noch das Hinzufügen von Oxidationshemmern notwendig, die in begrenzten Mengen erst kurz vor der Flaschenabfüllung zugesetzt werden. Es ist ein Wein, der heute genauso kostbar ist, wie er es vor vielen Jahren war und seine Einfachheit und seine Ursprünge sind in unserem Gebiet zu suchen.

Maria und Emanuele wollten ihn ihrer Tochter Anna Giulia widmen.