



Passito d'Oro Anna Giulia

Uvaggio: garganega in purezza.

Questo vino nasce dal tentativo di riprodurre i sapori e i profumi dei Reciotti (a Brognoligo li chiamavano Vinsanti) che i nostri nonni e bisnonni producevano molti anni fa.

Nel mese di settembre si raccoglie l'uva con un'accurata cernita dei migliori grappoli: i più spargoli, colorati, maturi e piccoli. Questi vengono messi ad appassire nel fruttaiolo senza l'ausilio di deumidificatori.

La pigiatura avviene intorno a Natale; il mosto ottenuto viene riposto in un tino aperto a decantare senza l'aggiunta di antiossidanti. Lo si lascia riposare fino all'inizio di marzo. In questo periodo sulla superficie del mosto si crea un film protettivo chiamato nella nostra zona "telarina". Prima che il mosto inizi la fermentazione viene travasato in botticelle di legno che vengono tappate e riposte in cantina, dove saranno lasciate a riposare per un periodo che varia da tre a cinque anni. Durante tutta la permanenza in queste botticelle non sarà necessario colmarle, né aggiungere antiossidanti, che verranno messi in quantità limitate solo prima dell'imbottigliamento. E' un vino prezioso oggi come lo era tanti anni fa e cerca la semplicità e le origini del nostro territorio. Maria ed Emanuele l'hanno voluto dedicare alla figlia Anna Giulia.