



THEIA

Vino Passito Biologico



Uvaggio

Helios 40% – Solaris 40 % – Bronner 20%

Tipologia dei terreni

I vigneti insistono su terreni collinari prevalentemente argillosi ad un'altitudine di circa 450 metri s.l.m., con esposizione a Sud.

Sistema d'allevamento

 Guyot

Densità d'impianto

 6.000 ceppi/ha

Condizione vigneti

Metodo biologico. I vitigni resistenti consentono di non eseguire alcun trattamento o al limite nelle annate peggiori solamente due o tre biologici senza chimica di sintesi.

Vendemmia

La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano, come tutte le altre operazioni in vigneto.

Vinificazione

Le uve raccolte accuratamente selezionate vengono messe ad appassire per circa tre mesi. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata intorno ai 17 °C per preservarne la freschezza e i profumi. Dopo la pressatura soffice il vino viene posto in piccolissime botti da 110 litri di rovere francese per l'affinamento che dura per molti mesi fino all'imbottigliamento.

Vino

Giallo ambrato lucente di grandissima consistenza, opulento già alla vista. Meraviglioso profilo olfattivo composto da note di albicocca, dattero, pesca, fichi secchi, castagne, nocciole, miele, erbe aromatiche, incenso e note speziate. Palato di grandissimo equilibrio, freschezza e salinità accompagnano il sorso, mitigando lo zucchero e l'alcol. Finale lunghissimo e balsamico che lascia la bocca pulita e che invita ai sorsi successivi.

Abbinamenti consigliati

Rigorosamente vino da fine pasto, Theia è perfetto accompagnamento di formaggi erborinati o molto stagionati e foie gras. Ottimo anche su dolci a base di cioccolato e pasticceria secca. Da bere anche da solo, come vino da meditazione.

Temperatura di servizio

 12 °C