



Nome:	<b>AU Umbria Bianco Passito I.g.t.</b>
Tipo di vino:	passito abboccato
Uvaggio:	45% grechetto, 30% trebbiano, 15% garganega, 10% malvasia
Prima annata di produzione:	1977
Descrizione vigneti:	parcelle situate nel comune di Bevagna (Pg), in vocabolo Arquata con esposizione Sud-Est e Nord-Ovest a 230 m slm su terreno argilloso calcareo e in località Colcimino con esposizione Sud-Est a 360 m slm su terreno argillo-sabbioso calcareo
Vendemmia:	manuale, dalla fine di settembre alla metà di ottobre per il trebbiano. Le uve raccolte sono poi lasciate appassire naturalmente all'aria per circa due mesi prima della trasformazione
Vinificazione:	pressatura della vendemmia intera verso la fine di dicembre, fermentazione in vasca di acciaio inox a temperatura che si mantiene naturalmente intorno ai 22°C. E' stato affinato in caratelli di rovere per venti anni dell'imbottigliamento
Annata:	1995
Bottiglie prodotte:	2.000 da 0.5 litri

AU, come il simbolo dell'oro, è il nome di questo nettare arrivato fino a noi in una vecchia botticella, della lontana vendemmia 1995.

Curato dalle sapienti mani del nostro indimenticato cantiniere Alvaro e da noi amorevolmente custodito fino ad oggi, è un vino passito bianco ottenuto da uve Grechetto, Malvasia, Trebbiano e Garganega.

Dal gusto non troppo dolce, è perfetto con grandi formaggi stagionati o pasticceria secca. Sublime come vino da meditazione.