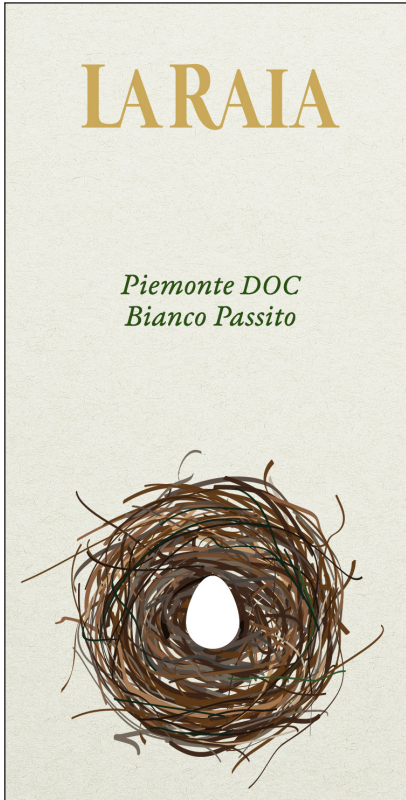




PIEMONTE **DOC** BIANCO PASSITO 2021 UN ALTRO MODO DI DIRE, E AMARE, CORTESE



Da uva Cortese, coltivata secondo i principi dell'agricoltura biodinamica, nasce il Passito de La Raia, prima annata la 2021.

La Raia coltiva e lavora da vent'anni l'uva Cortese, conosciuta per la sua delicatezza e anche per la sua capacità di evolvere e invecchiare come dimostra il nostro cru, il Gavi Pisé che da alcuni anni è nobilitato, oltre che da una lunga permanenza sui lieviti, anche da un passaggio in botte di rovere. Ora abbiamo deciso di concentrare le caratteristiche peculiari di questa cultivar così gentile attraverso una pratica antica, quella dei graticci, importata dal Veneto. Il risultato è un Passito dalla struttura ben definita, che aggiunge nuove sfaccettature a un'uva conosciuta massimamente nella versione del Gavi d'annata.

Clara Milani – Enologa Tenimenti Rossi Cairo

Da uva Cortese, coltivata secondo i principi dell'agricoltura biodinamica, nasce il Passito de La Raia, prima annata la 2021.

Le uve vengono diradate in vigna per favorire la maturazione dei grappoli meglio esposti e garantirne la totale salubrità. La raccolta manuale avviene in cassetta e una volta in cantina i grappoli vengono delicatamente adagiati su graticci in un ambiente aerato e fresco per favorirne l'appassimento che richiede circa un mese. Questo è il momento più delicato di tutto il processo, in quanto la riuscita di un buon appassimento sta nella perfetta condizione delle uve che devono rimanere sane e completamente intatte fino alla fine del processo.

La pressatura avviene a grappolo intero, la vinificazione in acciaio e poi in barrique, quindi il riposo in bottiglia: la lavorazione complessiva è di circa dodici mesi dalla vendemmia.

Il suo colore è giallo ambrato con sfumature dorate che ricordano il miele d'acacia prodotto all'interno della tenuta La Raia

Il Passito della Raia ha una dolcezza ben bilanciata dalla spiccata nota acida e dalla sapidità che caratterizzano l'uva Cortese. Sono evidenti la nota di albicocca pas-sita, di pesche sciropate, canditi e miele di acacia che tiene insieme tutti gli elementi.

Dolcezza e sapidità lo rendono versatile in tavola dove accompagna le degustazioni di formaggi e i dessert. Come un Barolo invecchiato, è un vino che accompagna i pensieri.

Uvaggio: 100% Cortese.
Gradazione alcolica: 14 gradi.
Produzione: 750 bottiglie.

Certificazione Biologica e Biodinamica Demeter

