



Ultima Ua

VINO
PASSITO

<i>vitigno / variety</i>	100% Glera
<i>zona di produzione / production area</i>	Barbozza
<i>altitudine / altitude</i>	370 m slm
<i>sosta in autoclave / autoclave stop</i>	4 anni in barrique di rovere francese / 4 years in French oak barrel
<i>portinnesto / rootstock</i>	420/A
<i>forma di coltivazione / training system</i>	Doppio capovolto
<i>vendemmia / harvest</i>	Selezione manuale / by hand selection Inizio settembre / Early September
<i>appassimento wilting</i>	Appassimento su graticci per 6 mesi circa. Drying on racks for approximately 6 months.
<i>metodo di lavorazione production method</i>	Pressatura con torchio manuale, fermentazione in damigiana (1 anno). Pressing with a manual press, fermentation in demijohns (1 year).



375 ml



14% Vol.



6 g/L
acidity



90 g/L
sugar



Serve at
10-12 °C



tulip-shaped
glass

ASPETTO *appearance*

Limpido, color giallo ambrato intenso.
Brilliant and clear, with a deep amber yellow colour.

BOUQUET *bouquet*

Intenso e complesso, sentori tipici dell'uva Glera matura, con note di albicocca disidratata e uva passa, ed un bouquet di fiori gialli appassiti.
Intense and complex, with characteristic aromas of ripe Glera grapes, with notes of dried apricot and raisins, and a bouquet of dried yellow flowers.

PALATO *palate*

Al palato risulta dolce, intenso, con sentori di albicocca e mandorla, il finale è leggermente acidulo.
On the palate, it is sweet and intense, with notes of apricot and almond, leading to a delicately balanced acidity on the finish.

ABBINAMENTI *gastronomic pairings*

Indicato a fine pasto con dessert di pasticceria secca oppure con formaggi erborinati.
Indicated at the end of the meal with dry pastry dessert or blue cheeses.