



Vigne della  
Rocca

Conte Vistarino Winery

CONTE VISTARINO  
Tenuta di Rocca de' Giorgi

## PASSITO DELLA ROCCA

RIESLING RENANO  
PROVINCIA DI PAVIA IGT  
DA UVE STRAMATURE

Annata:	2008	Enologo:	Giacomo Barbero Alberto Musatti	
Vitigno:	Riesling Renano	Caratteristiche:	giovane ○○○○●○ leggero ○○○○●○ dolce ●○○○○○ no legno ○○○●○○	affinato di corpo secco legno
Area di origine:	Rocca de' Giorgi	Abbinamenti:	Vino da dessert, formaggi anche dal sapore acceso, foie gras e da meditazione.	
Alcool/ Zucchero residuo:	13 % vol 100 gr/l			

### Note dell'Enologo:

**Colore:** piacevole colore dai riflessi oro.

**Aroma:** ricco, intrigante, suadente con sentore di muschio e salvia. Persistente riconoscibilità del nobile vitigno di origine. fruttato, croccante, floreale con speciali caratteri minerali tipici del vitigno e della vinificazione.

**Sapore:** morbido per il residuo zuccherino, fresco per l'acidità equilibrata, armonico, piacevolmente delicato, ampio e persistente con un finale minerale e un gradevole lungo retrogusto.

**Temperatura di servizio:** 8-10 ° C.

**Conservazione:** 3-4 anni.

### Il Vigneto:

Il Passito della Rocca proviene dalla Cascina Buda. Il vigneto si estende su 5 ettari esposti a sud ovest ad un'altitudine media di circa 400 metri. Il terreno è composto da calcare (50%), argilla (35%) e sabbia (15%). La resa media non eccede mai i 4000 kg di uva per ettaro. La produzione inizia con la raccolta delle uve surmaturate. La vinificazione avviene in bianco con pressatura soffice e resa media, uva/vino) del 35%.

### La differenza é.....

Il Passito della Rocca unisce dolcezza e aromaticità alla complessità tipica del Riesling:  
un'esperienza diversa nel mondo dei passiti!

