

Cascina Feipu
dei Massaretti



“LA BICE” Passito

Uve selezionate sui filari di Pigato e sovramaturate sulla pianta. Successivamente raccolte e fatte appassire su stuoie in locale arieggiato. Dopo circa 15 gg. le uve vengono pressate separando immediatamente il raspo e le bucce dal mosto.

L'alto contenuto zuccherino e la limitata presenza di fermenti consentono di effettuare una lenta e prolungata fermentazione (90 gg. circa) inframmezzata da un travaso per eliminazione delle fecce.

Nel mese di maggio il vino viene filtrato e posto in vasca di acciaio per ulteriore illimpidimento. Trascorsa l'estate (durante la quale il vino è sempre controllato sia con analisi di laboratorio che sensoriale) si provvede all'ultima filtrazione e relativo imbottigliamento (fine ottobre/novembre).

Il colore giallo dorato ci ricorda il colore dell'uva di Pigato matura controsola, ma anche la sua finezza olfattiva e gustativa ci richiama l'acino appassito sulla pianta. Un vino che alcioni (Veronelli in primis) hanno definito elegante con gusto lungo.