



PASSATEMPO

/ Scheda tecnica

Vino Bianco da uve appassite

Vino prodotto da uve da agricoltura biologica

Uve: Trebbiano

Anno di impianto: 1970

Resa per ettaro: 25 q

Vendemmia: manuale, in cassette

Tipologia di terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 300 m slm

Ubicazione: colline che delimitano a nord la Val di Chiana

Esposizione: sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

PASSATEMPO

/ Come nasce

Nei nostri **vecchi vigneti** abbiamo avuto la fortuna di trovare questo **trebbiano** di una varietà particolare, quella che un tempo si usava per produrre il **Vin Santo**. Ha un grappolo bellissimo: gli **acini** maturi sono **rosa** e con una buccia spessa, resistente, particolarmente adatta all'appassimento.

Quando l'uva è perfettamente matura, a fine settembre, viene adagiata direttamente nelle piccole cassette in cui avverrà l'**appassimento**.
Ne mettiamo solo 1 kg in ognuna per evitare sovrapposizioni tra i grappoli. Le cassette vengono portate nella "**vinsantaia**" e qui impilate in colonne tutte separate tra loro per permettere un'adeguata circolazione di aria. Ogni mese le colonne vengono "smontate", controlliamo ogni singolo grappolo, e sovrapponiamo nuovamente le cassette cambiando l'ordine: quelle che erano in basso vanno in alto e viceversa. Cerchiamo uniformità nel processo di appassimento... e poi così non si annoiano!!

Dopo qualche mese, di solito a febbraio, procediamo con la **pressatura dei grappoli interi**. Quello che si ottiene è un mosto **molto dolce e concentrato**. Dopo una breve decantazione il mosto viene trasferito in **caratelli** di rovere da 54 L e qui viene "dimenticato" per molti anni. I **lieviti indigeni** iniziano a svolgere piano piano il loro lavoro, alternando momenti di attività a lunghe pause. In vinsantaia ci sono grandi escursioni termiche: è freddissima d'inverno e caldissima d'estate e, ovviamente, i lieviti sono molto influenzati dalla temperatura. Questo è uno degli ingredienti chiave del nostro passito, insieme al legno in cui fermenta e affina, e insieme alle lunghe attese. Infatti aspettiamo circa **10 anni** prima di metterlo in bottiglia.

PASSATEMPO

/ Degustazione e Abbinamenti



Consigliamo di bere il Passatempo ad una temperatura compresa tra i 12° e i 14°, in piccoli calici da vino passito



Il colore è un **ambrato intenso**, dovuto sia all'appassimento delle uve, sia all'ossidazione del lungo affinamento in legno. Non è perfettamente limpido, non avendo subito alcun processo di filtrazione



Già con il calice fermo si sprigionano aromi molto intensi e avvolgenti di **miele** e **albicocca secca** a cui si aggiungono, piano piano, note di **datteri**, **agrumi canditi** e **mallo di noce**



Tutte le sensazioni olfattive si completano con l'assaggio: la **dolcezza** e la **morbidezza** risultano piacevoli e mai stucchevoli grazie ad un'**acidità** ben evidente e ad una **leggera sensazione tannica**. Dopo il primo sorso, il desiderio è quello di immergersi di nuovo nei mille profumi e sensazioni che il Passatempo regala



Questo tradizionalissimo passito, oltre che con la più classica **pasticceria secca toscana** - i cantuccini - si accompagna molto bene a qualunque dolce a base di frutta secca. Il nostro abbinamento preferito, però, è quello per contrasto con **formaggi stagionati** o **erborinati**. Un'ulteriore proposta, per gli amanti del genere, è quella di sorseggiarlo insieme ad un buon **sigaro** a tripa larga (realizzato cioè con foglie intere) fatto a mano