



LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

ADUANO

Alpi Retiche Rosso Passito
Indicazione Geografica Tipica

L'origine (*la vigna, l'uva*)

Solo in annate con autunno molto asciutto e notti già rigide è possibile l'identificazione, nelle balze più alte delle vigne aziendali, di alcune piante di uva rossa (*Nebbiolo, Pignola e Rossola*) i cui grappoli possono destinarsi alla "raccolta tardiva" e al successivo "lungo appassimento" in fruttajo anche di quattro/cinque mesi. Trattasi sempre di piccole quantità (*8-9cento/1000 Kg*) la cui specifica prerogativa deve essere oltre alla perfetta sanità/integrità dell'acino anche un elevato patrimonio acidico e aromatico.

La cantina

La messa a riposo in fruttajo per l'appassimento viene protratta molto a lungo, senza alcuna forzatura, affidandosi unicamente alle condizioni climatiche ambientali naturali e alla fresca costante ventilazione che caratterizza il fondo valle dell'Adda nel tratto di Tirano. Molto gradualmente - in 120, 150 giorni - l'uva disidrata e si contrae fino a perdere oltre il 50-55% del proprio peso concentrando di molto il grado zuccherino e capitalizzando frattanto profumi di ciliege in confettura e datteri. A questo punto l'uva viene pigiata e lasciata a macerare, insieme a tutte le bucce, nel suo sciropposo succo per 12-20 giorni. Segue una pressatura energica per spremere quanto più possibile le bucce. Il mosto ottenuto è avviato ad una prima fermentazione molto lenta e prolungata, in botticelle di rovere. Nel prosieguo dei mesi successivi, e fino al completamento del secondo anno dopo la pigiatura, la fermentazione si alterna fra prolungati arresti e brevi riprese. Solo dopo il completamento del terzo anno di vita il "passito Aduano" passa alla messa in bottiglia dove rimarrà ad affinare per almeno 12 mesi prima di iniziare la commercializzazione.

Il bicchiere

Rubino smagliante con note granata e col tempo sfumature aranciate. Pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce, avvolgente, morbido e armonico per il garbato equilibrio di alcol (*12%-13%*) e degli zuccheri d'uva residui (*9%-12%*). Da sorseggiare in relax o in abbinamento alla frutta secca, alla "bisciola" e al "panun" valtellinesi e, se a lungo invecchiato (10 e più anni), anche con "Bitto DOP" di 6 e più anni e "formaggi di malga" molto stagionati. Servire fresco, 13°-15° C., mai freddo.

L'evoluzione

In costante crescendo fino a 10-12 anni. Poi, nel lunghissimo invecchiamento di 20-30 anni e più, ha la capacità di esaltare sfaccettature molto singolari integrando la dolcezza della confettura con spiccate note di sherry, madera, sottolineatura di rabarbaro e lieve spezia resinosa.

LA GRAZIA S.r.l. Società Agricola

Via Del Progresso n. 7 - 23037 Tirano (SO) - info@lagrazia.eu - lagraziasrl@pec.retesp.it - www.lagrazia.eu - P.Iva e C.F. 00986510147 - Isc. R.E.A. di Sondrio 74235