

ABBAZIA DI  
MONT **E** OLIVETO  
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLANI DAL 1319

## Vino Passito del Priore IGT Toscana

**Zona di produzione:** versante Nord Est di Chiusure (SI).

**Giacitura:** Collina.

**Altitudine:** 400 m slm.

**Tipologia di Terreno:** Di origine Pliocenica, tendenzialmente argilloso con presenza di sabbie gialle (tufo), quasi privo di scheletro e con moderata fertilità.

**Uve impiegate:** Vermentino, Grechetto, Malvasia Bianca, Verdea e Moscato.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato e Guyot.

**Densità di impianto:** 5000 ceppi/ha

**Resa per ettaro:** 70 q.li/ha

**Tecnica di produzione:** raccolta e selezione dei grappoli manuale durante la prima decade di settembre, fermentazione a temperatura non superiore a 15 °C in acciaio inox, successivo affinamento per alcuni mesi in *barriques* di rovere americano.

**Caratteristiche organolettiche:** si presenta di colore giallo ambrato, brillante, con sentori di frutta sciroppata, mielato, avvolgente, dolce con nota acidula che ne esalta la complessità.

**Abbinamenti Gastronomici:** ideale come vino da fine pasto, si abbina molto bene con qualsiasi tipo di dessert o formaggi molto stagionati.

**Alcool:** %v/v 13.5

**Acidità totale:** gr/l 6.0

**Zuccheri residui:** gr/l 100.0

**pH:** 3.50

**Formati disponibili:** 0.50 L



Abbazia di Monte Oliveto Maggiore s.r.l. Società Agricola  
Loc. Monte Oliveto Maggiore 1, 53041 Asciano (Si) Italy

[www.agricolamonteoliveto.com](http://www.agricolamonteoliveto.com) - [info@agricolamonteoliveto.com](mailto:info@agricolamonteoliveto.com)

IT

ABBAZIA DI  
MONTE OLIVETO  
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319

## Passito del Priore IGT Tuscany Passito

**Area of production:** north-east of Chiusure (SI)

**Position:** Hills.

**Altitude:** 400 metres above sea-level.

**Kind of soil:** from the Pliocene epoch, tends to be clayey with yellow sand (tuff), few stones and moderately fertile

**Variety of grape:** Vermentino, Grechetto, Malvasia Bianca, Verdea and Moscato.

**Farming system:** Single stem bearing fruiting spurs and Guyot.

**Density of planting:** 5,000 vines per hectare

**Yield per hectare:** 70 quintals per hectare

**Method of production:** harvested and selection of clusters of grapes by hand in the first ten days of September. Fermentation at a temperature not higher than 15 °C in stainless steel tanks, then aged for a few months in barrels of American oak.

**Organoleptic features:** it has a bright yellow-amber colour, with golden sparkling, with hints of syrupy fruit, honeyed enveloping taste, sweet with a sour note that enhances its complexity.

**Food pairings:** ideal as a dessert wine, goes very well with any type of dessert or very aged cheeses.

**Alcohol:** %v/v 13.5

**Total acidity:** gr/l 6.0

**Residual sugars:** gr/l 100.0

**pH:** 3.50

**Size available:** 0.50 L

