



PASSITO 469

Vino Passito Rosso ottenuto da sole uve di Aleatico appassite naturalmente. Gusto morbido e suadente. Colore intenso con sfumature ramate. Dolce ma audace, è in grado di accettare sfide gustative sorprendenti e originali, aprendosi alla scoperta di nuove e inattese esperienze gustative.

SCHEDA TECNICA

Classificazione: Aleatico IGP Toscana Passito

Vitigni: Aleatico

Colore
Rubino di media intensità tendente all'ambrato con l'invecchiamento.

Bouquet
Frustrato, intenso, caratteristico con sensazioni di rosa, amarena, sentori di sottobosco.

Palato
Vellutato, cremoso, con note dolci ben integrate con splendidi richiami gustoolfattivi.

Abbinamenti
Ottimo vino da meditazione, ideale a fine pasto con pasticceria secca. Se accompagnato a formaggi dal sapore deciso rivela al palato nuove e sorprendenti sfumature.

Clima e suolo
La zona si caratterizza per la vicinanza con il mare e la costante intensa ventilazione e l'ottima escursione termica che, facilitano le pratiche di appassimento.

Vinificazione
Le uve vengono appassite in pianta mediante il taglio dei tralci per un periodo di circa 20 gg. Segue la vinificazione con delicata di raspatura, macerazione a temperatura 24 °C per 6/7 giorni.

Affinamento
La fermentazione prosegue in acciaio fino al raggiungimento della gradazione alcolica voluta. Matura sulle fecce fini per circa 6 mesi.

Grado alcolico 14%
Temperatura di servizio 18° C

Confezione: 6 bottiglie per cartone.

