

PASSITO DA UVE STRAMATURE



Colore

Rosso intenso con riflessi mattonati

Profumo

Etereo, corposo con sentori di uva passita e confettura.

Gusto

Pieno, intenso, persistente, con retrogusto gradevolmente dolce..

Abbinamenti

Con formaggi invecchiati, biscotti secchi o come vino da meditazione a fine pasto.

Come servire

Temperatura di servizio 10-12°. Va scaraffato un'ora prima di servirlo.

Conservazione

Bottiglie coricate al riparo dalla luce e in ambienti freschi. Già pronto per il consumo, può essere tranquillamente invecchiato ancora per 8-10 anni.

Lavorazione

I grappoli selezionati sono appassiti su stuoie per 2 mesi, ottenendo una resa uva/vino del 30%. Fermentato per 2 mesi e affinato sempre in botti di legno per 2 anni, viene posto in vendita non prima di 1 anno di affinamento in bottiglia.

Vitigni

Da uve delle nostre vigne