

PASSITO I.G.T. Toscana Rosso

Questo vino è prodotto da uve di Sangiovese 100%, le uve mature scelte e raccolte a mano vengono fatte appassire e successivamente il mosto ottenuto viene fermentato a temperatura controllata senza aggiunta di lieviti o enzimi per 15 giorni. Il vino subisce poi un affinamento in barriques di rovere per almeno 8 mesi.

Il Vino Passito raggiunge una gradazione di 15 gradi mantenendo un residuo zuccherino che gli conferisce un gusto dolce non eccessivo con profumo di frutti rossi.

Questo vino si accompagna a formaggi stagionati (formaggi di fossa e pecorino) e dolci secchi (cantucci).

UVAGGIO: Sangiovese (100%)

SISTEMA DI COLTIVAZIONE : cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4000

ALTITUDINE VIGNE: mt 350 s.l.m.

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in botte di acciaio per 15 giorni.

INVECCHIAMENTO: in barriques di rovere, affinamento in bottiglia

COLORE: color rosso rubino intenso, con l'invecchiamento tenderà al granato.

OLFATTO: sapore dolce e persistente con richiami di frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20 °C