

e Passi



VINO PASSITO DOLCE
VINO ROSSO DA UVE STREMATURE PASSITE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE:
Sangiovese 100%

VIGNETO:
vigna "del bosco"

ANNO D'IMPIANTO:
1975

ESPOSIZIONE:
sud-ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO:
doppio capovolto

MATURAZIONE:
18 mesi in barriques di rovere francese dell'Allier
prima di essere imbottigliato

ALCOOL:
15,50% vol.

COLORE:
rosso granato intenso

PROFUMO:
sentori di frutta passa, fra cui spicca l'uva e la
prugna, accompagnati da note speziate e di
cioccolato

SAPORE:
in bocca la nota dolce predominante rende la
tannicità aggraziata e rimanda a una chiara
sensazione di confettura di prugna e ciliegia fino
alla nota speziata tra la cannella ed il cioccolato.

La lunga persistenza consente di soffermarsi con
calma alla scoperta di questi aromi