

PASSICATO - Vino rosso IGT Terre Siciliane - Nicosia

cod.: v00127



NICOSIA - PASSICATO

Passicato è un blend di uve rosse surmature, coltivate nella Sicilia sudorientale e raccolte solo dopo che l'intenso calore di questo territorio fertile e soleggiato ne abbia favorito la massima concentrazione cromatica e aromatica.

Passicato

PASSICATO

IGT Terre Siciliane

Passionale e infuocato, come la terra in cui nasce e il sole che la infiamma. "Passicato" è un blend di uve surmature di Nero d'Avola, Syrah e Frappato, coltivate nella Sicilia sudorientale e vendemmiate con estrema cura circa 30 giorni dopo il normale periodo di raccolta. Dal colore rosso rubino intenso con sfumature purpuree e prorompenti note di frutta rossa in confettura, frutti di bosco e spezie dolci. In bocca sorprende la rotondità del suo gusto avvolgente e la sua grande bevibilità. Ideale per l'abbinamento con salumi, formaggi, carni rosse, cibi speziati e piatti in agrodolce, ma anche come rosso da meditazione.

Uvaggio: Nero d'Avola - Syrah - Frappato

Vigneti: terreni a tessitura sabbiosa ubicati a circa 200 m s.l.m.; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato per il Nero d'Avola e il Syrah, guyot per il Frappato

Raccolta: manuale in cassette, nel mese di ottobre

Affinamento: Il vino svolge l'intero affinamento in vasche d'acciaio inox, cui segue un ulteriore maturazione di circa 6 mesi in bottiglia

Metodo di produzione: le uve, fatte surmaturare in pianta finché non diventano leggermente appassite, vengono vendemmiate a mano in cassette circa 30 giorni dopo il normale periodo di raccolta. La fermentazione in acciaio dura circa 10-15 giorni a temperatura controllata di 24-26°C



Grado alcolico: 14% vol.

Alla vista: rubino intenso con vivaci sfumature tendenti al porpora

Al naso: riccamente fruttato, con prevalenti note di amarena, confettura di frutta rossa, more e spezie dolci

Al palato: caldo e armonico, di grande rotondità e piacevolezza al palato, dove tornano prepotentemente gli aromi di frutta rossa in confettura e frutti di bosco

Abbinamenti: ideale con salumi, formaggi, carni rosse, cibi speziati e piatti in agrodolce, si rivela ottimo anche come rosso da meditazione

Servire a: 13-15°C

EUR 16,00
iva inc.

