

Passivento Rosso Terre Siciliane I.G.T. Barone Montalto

cod.: v00051



VARIETÀ

Nero d'Avola

ALC. VOL.

13.5%

AREA DI PROVENIENZA

. Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica.

TERRENO

Argilloso Limoso

VINIFICAZIONE

Il parziale appassimento delle uve comincia in vigna e si completa in fruttaia, dove il sapiente controllo della ventilazione aiuta le uve a raggiungere il livello ideale di disidratazione prima della pressatura.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino rosso scuro e intenso. Naso opulento di fichi caramellati e frutta matura, corpo importante, equilibrato sia in rotondità che persistenza.

ABBINAMENTI

Accompagna ottimamente portate importanti, dai gusti forti: selvaggina, stufati e formaggi stagionati. Nonostante la notevole struttura, questo vino si presta alla meditazione ed alla buona compagnia. Servire a 14-16°C

