



Passione Rossa



DENOMINAZIONE

Vino rosso aromatizzato alla china.

VITIGNI

Proveniente da vitigni autoctoni. Sono allevati a guyot (tralcio produttivo rinnovato) con basse rese a ettaro. Le percentuali dell'uvaggio variano secondo l'andamento climatico, che ne determinano anche i tempi di raccolta che solitamente avvengono fine settembre, primi di ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve dopo essere state accuratamente scelte e raccolte a mano vengono pigia diraspate, fatte fermentare con i loro lieviti indigeni per 15-20 giorni. Il vino ottenuto riposa in fusti di rovere per circa un anno, dopodiché avviene la chinatura ovvero la macerazione con erbe aromatiche e digestive tra cui china calissaya.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino rosso fermo, colore rubino profondo con riflessi granati e profumi di frutta matura e spezie. In bocca le sensazioni amare della china calissaya e delle erbe aromatiche sono ben bilanciate dal dolce dello zucchero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di servire in bicchieri a tulipano a 16 °C.

ABBINAMENTO

Ottimo come digestivo a fine pasto o come vino da meditazione. L'abbinamento classico è con il cioccolato fondente, accompagna anche piacevolmente gelato alla crema o pasticceria secca a base di