

Passito Rosso

VENETO



Fumane – Valpolicella classica.



Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%.



14% vol.



L'uva in leggera sovraturazione accuratamente cernita a mano viene posta in piccole cassette che verranno sistemate in fruttai dove resteranno fino alla fine di febbraio.



La fermentazione avviene in due fasi: una prima fase di pre-macerazione della durata di 30 giorni a freddo, e una seconda fase di fermentazione alcolica molto lenta della durata di circa un mese con una temperatura che non supera i 18 gradi. Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi.



Granato con riflessi violacei. Ampio ed intenso con esaltanti sentori di confettura di ciliegie, prugne secche e amarene. Note balsamiche di notevole persistenza. Dolce ed armonico non stucchevole estremamente fruttato.



Vino da meditazione per eccellenza ottimo con i dolci secchi (sbrisolona), con cioccolato amaro oppure con formaggi stagionati e mostarde.



Origin. Fumane – Valpolicella classica.

Grape varieties. Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%.

Training system. Pergola Trentina.
Harvest. Manual harvest, last week of September, beginning of October.

Wine making. Drying of grapes until end of February. Pressing of the grapes, maceration (30 days) followed by a fermentation for almost 30 days.

Ageing. Ageing in barriques for almost 12 months.

Colour. Deep violet/ruby red colour.

Aromas and flavours. Clean, intense and complex aroma or blackberries, plum and cherries jam, balsamic and coffee notes and very long finish.

Food pairing. wonderful with dark chocolate, sweet Gorgonzola and old cheeses.