

Clematis

Passito Rosso Colline Pescaresi IGT



Tipologia: Passito Rosso Colline Pescaresi IGT

Gradazione alcolica: 13% vol

Vitigno: uva a bacca nera

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione con controllo della temperatura di fermentazione e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti

Maturazione ed affinamento: il vino ottenuto, matura, in tini di legno

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta di profondo colore rosso tendente al nero, bouquet intenso con profilo aromatico tipico delle uve utilizzate, frutti di bosco neri, liquirizia; al palato si presenta con un gusto ampio ed armonico, estremamente persistente

Longevità in bottiglia: può affinarsi in bottiglia per oltre 10 anni

Temperatura di servizio: Si consiglia di servire fresco a 14/16°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata