



CLEMATIS ROSSO COLLINE PESCARESI IGT PASSITO ROSSO

Tipologia

Colline Pescaresi IGT Passito Rosso

Vitigno

Uve a bacca nera

Zona di produzione

Provincia di Pescara

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente tardiva

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, macerazione con controllo della temperatura di fermentazione.

Maturazione ed affinamento

La maturazione avviene in caratelli di legno dalla capacità di 50 L sino al suo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso.

Olfatto: Al naso si esprime in modo elegantemente austero, con sentori di frutta nera sotto spirito e accenni di liquirizia.

Gusto: Al palato si presenta con un gusto ampio ed armonico, estremamente persistente.

Longevità in bottiglia

Grazie all'acidità, dolcezza e struttura può affinare in bottiglia per oltre dieci anni.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 14-16°C