

Passito

TIPOLOGIA
Passito Rosso IGT

TIPO DIVINO
Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA
14% VOL

VITIGNO
Montepulciano d'Abruzzo 100%

VIGNETO DI PROVENIENZA
Tenuta del Cerano (340 mt s.l.m.)
Valle Peligna, Vittorito

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera a cordone speronato

RESA PER ETTARO
70 q.li / ha, potatura corta

EPOCA DI RACCOLTA
Raccolta rigorosamente manuale durante la prima decade di novembre con iniziale appassimento delle uve sulla pianta. Scrupolosa cernita dei migliori grappoli e appassimento delle uve su graticci per circa due mesi in ambiente areato e deumidificato con un calo ponderale di circa il 50%.

VINIFICAZIONE
Alla fine del gennaio successivo all'anno di raccolta le uve così concentrate subiscono un processo di lavorazione che, dati i piccoli quantitativi di prodotto lavorato, risulta molto simile a quello di un tempo. Avvenuta la diraspapigiatura viene avviata la tradizionale fermentazione in rosso a temperatura controllata che, dato l'alto tenore zuccherino dello stesso, ha una durata di circa 20/30 giorni. Ne segue la svinatura e successiva pressatura con torchio manuale. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Vino da meditazione di colore rosso rubino intenso, dai profumi importanti di frutta matura quale amarena, prugna e confettura. Al gusto è armonico, complesso, di lunga persistenza, dal sapore pieno, strutturato, giustamente amabile. Si abbina a formaggi dal sapore deciso e, a fine pasto, con pasticceria secca e crostate. Ottimo con cioccolato fondente. Ideale per gli amanti del "dolce - non - dolce".

LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA
5 - 8 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°

PRODUZIONE MEDIA ANNUA
1500 bottiglie da 500 ml

VOLUME NOMINALE
500 ml

CATEGORY
Passito Rosso IGT

TYPE
Red

ALCOHOL
14%

GRAPE VARIETY
100% Montepulciano d'Abruzzo

VINEYARD
Tenuta del Cerano (340 metres' elevation) in the commune of Vittorito

SOIL PROFILE
Medium-textured, tending to clay

TRAINING SYSTEM
Vertical trellised to spurred cordon

VINEYARD YIELD
70 q / ha, short-pruned

HARVEST PERIOD
Exclusively hand-picked, during the first ten days of November, when the berries have semi-dried on the vines. Only the best clusters are selected, and they are placed on mats in special drying lofts that are well ventilated and de-humidified, so that the grapes shed about 50% of their weight.

VINIFICATION
At the end of January of the following year, the grapes, now very concentrated, undergo a process that is traditional and old-fashioned, given the very small amount of fruit remaining. After de-stemming and pressing, the grapes are given the traditional red-wine fermentation at controlled temperatures, which lasts a lengthy 20 - 30 days, given the high sugar content of the must. After the drawing-off, the wine goes into a hand-operated press. It finally matures in steel.

SENSORY PROFILE
A sipping wine ("vino da meditazione") of an intense, deep ruby-red, offering impressive, compelling aromas of well-ripened fruit, including wild cherry, dried plum, and fruit preserves. The palate boasts complexity and a fine balance of components, with a full body and an impressively lengthy progression and just the lightest touch of sweetness. Served at meal's end, this passito loves strong-flavoured cheeses, petits fours, and fruit tarts and pies, and it is superb served with semi-sweet chocolate. It is ideal for those wine-lovers who love sweet, but not cloying, wines.

CELLARABILITY
5 - 8 years

SERVING TEMPERATURE
18° C (64 F)

ANNUAL PRODUCTION
1,500 bottles of 500 ml

SIZE
500 ml

TYP
Passito Rosso IGT

WEINART
Rotwein (Strohwein)

ALKOHOLGEHALT
14% VOL

REBSORTE
Montepulciano d'Abruzzo 100%

LAGENBEZEICHNUNG
Tenuta del Cerano (340 m über NN)
Peligna Tal, Vittorito

BODENBESCHAFFENHEIT
Überwiegend bindig und lehmhaltig

REBERZIEHUNG
Spalier, Drahtrahmenerziehung (Kordon)

HEKTARERTRAG
700 KG je Hektar, besonders kurzer Rebschnitt

ERNTEZEITPUNKT
Ausschließlich handverlesen, während der ersten 10 Tage im November, teilrosiniert. Kompromisslose Auslese der besten Beeren und anschließendem Rosinieren der Beeren auf Strohgeflechten für etwa zwei Monate in einer belüfteten und entfeuchteten Umgebung bei einem Gewichtsverlust von ca. 50%

VINIFIKATION
Ende des darauffolgenden Januar nach der Ernte und die Trauben durchlaufen einen Bearbeitungsprozeß der, unter Berücksichtigung der kleinen Menge, dem Verfahren von vor vielen Jahren sehr ähnlich ist. Ist die Entrappung erfolgt, wird die traditionelle Rotwein - Gärung bei kontrollierter Temperatur in Gang gesetzt, die, aufgrund des hohen Zuckergehaltes, etwa 20 - 30 Tage andauert. Es folgt das Abziehen und das Pressen von Hand. Verfeinerung im Stahl.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Dichter, rubinroter, Wein mit einer Nase nach reifen Früchten wie etwa Sauerkirschen, Pflaume und Marmelade. Im Geschmack ist er harmonisch, komplex, langanhaltend, satt, strukturiert und gefällig. Paßt hervorragend zu kräftigem Käse, ein Nachtischwein etwa zu Salzgebäck und Crostate (Anm: ital. Kuchengebäck). Hervorragend zu geschmolzener Schokolade. Ideal für den Liebhaber nicht-süßer Nachtischweine

LAGERFÄHIGKEIT
5 - 8 Jahre

SERVIERTEMPERATUR
18°

DURCHSCHNITTLLICHE JAHRESPRODUKTION
1500 Flaschen à 500 ml

FLASCHENINHALT
500 ml

