

NICOSIA

## PASSULUNA ROSSO

### DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE

ROSSO • TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Prorompente di aromi e gusto, Passuluna ha in sé tutto il calore, la luminosità e l'esuberanza della natura siciliana. Un rosso da uve leggermente appassite di grande concentrazione cromatica e gusto-olfattiva, che di quest'isola al centro del Mediterraneo, terra di abbagliante bellezza, di vigne assolate e vitigni pregiati, restituisce i profumi e le sensazioni più intense.

Al naso è ricco di frutta rossa in confettura e spezie, con eleganti note balsamiche. In bocca presenta una bella trama di tannini dolci e un gusto caldo, vellutato e di lunga persistenza.

Vitigni Nero d'Avola  
Syrah

Grado Alcolico 14% vol.

#### Vigneti

Terreni di medio impasto tendenzialmente argillosi, situati a quote collinari nell'entroterra della Sicilia meridionale.

#### Epoca vendemmia

Tra fine settembre e ottobre.

#### Vinificazione

Le uve, fatte surmaturare in pianta finché non diventano leggermente appassite, vengono vendemmiate a mano in cassette circa 2-3 settimane dopo il normale periodo di raccolta. La fermentazione in acciaio dura circa 10 giorni alla temperatura controllata di 24-26°C; segue malolattica in vasche d'acciaio inox.

#### Affinamento

Il vino svolge l'intero affinamento in vasche d'acciaio inox, cui segue un ulteriore maturazione in bottiglia.

#### Note di degustazione

Alla vista rosso rubino profondo tendente al porpora.

Al naso aroma ricco, con prorompenti note di frutta rossa in confettura, spezie dolci ed eleganti sentori balsamici.

Al palato gusto caldo, vellutato, armonico, sostenuto da una piacevolissima trama di tannini dolci; di grande piacevolezza e persistenza.

#### Abbinamenti

Ottimo con salumi, formaggi semi-stagionati, carni arrosto e in umido, spezzatino di suino nero, cibi particolarmente speziati, ben si presta anche come rosso da meditazione.

Temperatura di servizio 16-18°C

NOTE \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

