



SANTITÀ

PASSITO ROSSO "COLLINE PESCARESI" I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE: Loreto Aprutino (PE)
 VITIGNO: Montepulciano
 DENOMINAZIONE: Passito Rosso "Colline Pescaresi" I.G.T.
 TIPO DI VIGNETO: Tendone
 ANNO DI IMPIANTO: 1978
 ESPOSIZIONE TERRENO: Sud - Sud-Est
 ALTITUDINE: 306 m s.l.m.
 DENSITÀ: n. 2000 ceppi per ettaro
 PRODUZIONE: 0,5 kg per ceppo
 EPOCA DI VENDEMMIA: dal 25 ottobre al 5 novembre
 APPASSIMENTO: 45 giorni di appassimento su graticci in ambiente controllato
 VINIFICAZIONE: Permanenza di 18 giorni sulle bucce, seguita da decantazione statica in botte grande. Il vino viene messo ad affinare per 9 mesi in barriques; successivamente riposa 6 mesi in bottiglia
 CARATTERISTICHE CHIMICHE: Alcool 15% vol
 MASSIMA ESPRESSIONE: 8-10 anni
 ESAME VISIVO: Rosso rubino intenso
 ESAME OLFATTIVO: Complesso, elegante e concentrato; con un'intensa sensazione di ciliegia, lampone, fico secco, vaniglia e sottofondo lieve di violetta
 ESAME GUSTATIVO: Caldo, corposo e vellutato, accarezza il palato con lievi note di rosa appassita, noce moscata e cannella
 ABBINAMENTO: Crostate con marmellate, dolci con frutta a guscio, pasticceria secca e dolci al cioccolato
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16°C

