



PASSITO

Cabernet Sauvignon
IGT Veneto Passito

Vino Passito

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte a mano minuziosamente per evitare che gli acini si rompano e vengono distese su graticci posizionati nel solaio dell'abitazione di famiglia.

I grappoli rimangono ad appassire per circa due mesi. Durante questo periodo gli acini vengono costantemente controllati per eliminare quelli che presentano muffe che possono generare marciumi.

Alla fine le uve vengono diraspate a mano togliendo ogni singolo acino che viene pigiato e deposto in un tino dove fermenteranno lentamente per circa 40 giorni. Alla fine della fermentazione gli acini vengono pressati e il vino ottenuto verrà lasciato decantare per poi essere imbottigliato e venduto dopo un anno.

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore rosso rubino scuro con riflessi porpora, impenetrabile. Al naso frutta rossa molto matura e spezie. Al palato esprime un giusto equilibrio tra dolcezza e acidità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Vino da meditazione, ottimo come fine pasto o da accompagnamento a cioccolato fondente e biscotti secchi. Sorprendentemente risalta con formaggi erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

20 °C

CARATTERISTICHE

15% vol. 100% CABERNET SAUVIGNON 80q/ha

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA VETRO
EVAC7	SIGILLO GOMMALACCA	RACCOLTA INDIFFERENZIATA
FORSI	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



Il Rocolo

PROSECCO E VINI DEL MONTELLO

Azienda Agricola Il Rocolo | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)
349 838 5996 | 340 051 8761 - info@ilroccolo.eu - www.ilroccolo.eu