



PASSADINERO

È UN VINO OTTENUTO DA UVE "NERO D'AVOLA" APPASSITE SULLA PIANTA, È MOLTO COMPLESSO SIA AI PROFUMI CHE AL GUSTO, CON UNA SPICCATA ACIDITÀ PERFETTAMENTE EQUILIBRATA DALLA DOLCEZZA. L'INTENSITÀ E LA VARIETÀ DEGLI AROMI E DEI SAPORI E LA LORO PERSISTENZA, LO RENDONO UNICO.

DESCRIZIONE

Tipologia / Vino Rosso D.O.C. Sicilia da Vendemmia Tardiva.

Vitigno / Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica / 12,5% vol.

Contenuto / 50 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vigneti di produzione / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 580 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

Epoca e modalità di raccolta / Terza decade di ottobre rigorosamente a mano, dopo un periodo di appassimento in pianta.

Produzione per ha / 40 q.li.

Cantina di vinificazione ed imbottigliamento / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

Vinificazione e macerazione / In rosso in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 30 giorni a 24° C.

Fermentazione malolattica / Svolta nelle vasche di acciaio inox.

Conservazione / In vasche di acciaio a temperatura controllata di 15° C.

Affinamento in legno / 12 mesi in barrique di quarto passaggio.

Affinamento in bottiglia / 6 mesi

Conservazione vino Imbottigliato / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Rosso porpora intenso con riflessi violacei.

Odore / Molteplici odori dalla frutta fresca alle confettura di frutta, dalle note balsamiche a quelle di liquirizia e cioccolato.

Gusto / Ricchissimo, corposo, dolce e leggermente tannico, molto persistente.

Abbinamenti / Formaggi stagionati e cioccolato fondente.

Temperatura di servizio / 16° C.



Tenute Lombardo
vigneti e cantina
c.da Cusatino sn S.S. 122 Km 50,00
93100 Caltanissetta
P. IVA 01869140853

T +39 0934 193 51 48 / 0934 57 18 40
G.P.S. 37° 27' 53" N - 13° 55' 00" E
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it