



## PASSADINERO

---

EIN WEIN AUS „NERO D'AVOLA“-TROCKENBEERLESE, SEHR KOMPLEX IN DUFT UND GESCHMACK, MIT AUSGEPRÄGTER SÄURE, PERFEKT AUSGEWOGEN ZUR SÜSSE. INTENSITÄT UND VIELFALT DER AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN MIT LANGEM ABGANG MACHEN IHN ZU EINEM EINZIGARTIGEN WEIN.

### BESCHREIBUNG

**Typologie** / Rotwein D.O.C. Sicilia aus Spätlese.

**Rebsorte** / 100% Nero d'Avola Alkoholgehalt.

**Alkoholgehalt** / 14% vol.

**Inhalt** / 50 cl.

### HERSTELLUNGSVERFAHREN

**Herkunft der verarbeiteten Reben** / Zentralsizilien, C.da Cusatino, ländliche Umgebung von Caltanissetta in 580 m (ü.d.M.), kalkhaltige, sandig-lehmige Böden.

**Erntezeitpunkt und Ernteart** / Dritte Dekade im Oktober, ausschließlich von Hand, nach der Trocknung an der Rebe.

**Rebsortenertrag pro ha** / 4 t

**Kellerei und Abfüllung** / Im Landwirtschaftlichen Betrieb von C.da Cusatino Caltanissetta - Sizilien - Italien.

**Vinifikation und Mazeration** / Maischegärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 24° C über 30 Tage.

**Malolaktische Gärung** / In Edelstahltanks.

**Lagerung** / In Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

**Altern im Holzfass** / 12 Monate im Barrique (vierter Durchgang).

**Flaschenausbau** / Ein Jahr.

**Lagerung des abgefüllten Weins** / 16° C.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe** / Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen.

**Geruch** / Zahlreiche Geruchsnoten, von frischem Obst bis zu Fruchtkonfitüre, von balsamischen Noten bis zu Lakritz und Schokolade.

**Geschmack** / Sehr reichhaltig, vollmundig, süß und leicht tanninhaltig, lang anhaltend.

**Dazu passt** / Reife Käsesorten und Zartbitterschokolade.

**Serviertemperatur** / 16° C.



Tenute Lombardo  
S.S. 122 Km 50  
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48  
info@tenutelombardo.it  
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853