



PASSADINERO

UN VIN ISSU DE RAISINS "NERO AVOLA" PASSERILLÉS SUR LA VIGNE. IL EST TRÈS COMPLEXE TANT DANS SES PARFUMS QU'EN BOUCHE, AVEC UNE ACIDITÉ MARQUÉE PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉE PAR SA DOUCEUR. L'INTENSITÉ ET LA VARIÉTÉ DES ARÔMES ET DES SAVEURS AINSI QUE LEUR PERSISTANCE, LE RENDENT UNIQUE.

DESCRIPTION

Type / Vin rouge D.O.C. Sicilia, vendanges tardives.

Cépage / Nero d'Avola 100%.

Degré d'alcool / 14% Vol.

Contenu / 50 cl.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Vignobles / Centre de la Sicile, C.da Cusatino agro di Caltanissetta à 580 mètres d'altitude, sur des sols limono-argileux de nature calcaire.

Calendrier et méthode de vendange / Entre le 20 et le 30 octobre exclusivement à la main, après une période de passerillage sur la plante.

Production par hectare / 4000 kilos.

Chai de vinification et mise en bouteille / Dans l'exploitation agricole de C.da Cusatino Caltanissetta - Sicile - Italie.

Vinification et macération / En rouge en cuves d'acier inox à température contrôlée de 24° C pendant 30 jours.

Fermentation malolactique / Réalisée en cuves d'acier inox.

Conservation / En cuves d'acier à une température contrôlée de 15° C.

Élevage sous bois / 12 mois en barriques de quatrième usage.

Vieillessement en bouteille / Un an.

Conservation du vin en bouteille / 16° C.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe / Rouge pourpre intense avec des reflets violacés.

Nez / Multiples senteurs: fruits frais, confiture de fruit, notes balsamiques, réglisse et chocolat.

Bouche / Très riche, du corps, doux et léger tanin, particulièrement long en bouche.

Accords / Fromages faits et chocolat noir.

Température de service / 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