

Passa Fermo



UVA: Barbera e Bonarda(80%), Cabernet 15%, Merlot 5%

GRADO: 14% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 270 a.s.l.

TERRENO: calcareo-argilloso con presenza di fossili risalenti all'era pliocenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di Settembre

IN CANTINA: Barbera e Bonarda sono le prime uve a raggiungere la cantina nella prima metà di settembre, dove vengono diraspate e pigiate; il loro mosto inizia la fermentazione in vinificatori a temperatura controllata. Nella seconda metà di Settembre, Cabernet e Merlot vengono raccolte e portate in cantina, dove subiscono la stessa lavorazione di Barbera e Bonarda.

Una volta terminata la fermentazione di entrambi i vini, gli stessi vengono riuniti in un unico serbatoio dove rimarranno per un breve affinamento.

NEL CALICE: Color rosso rubino profondo, che ricorda il velluto. Al naso piacevoli note erbacee sono accompagnate da profumi di amarena e confettura di ciliegie.

Sorseggiandolo percepiamo una bella strutturadata dall'alcool e dal tannino, seguita da eleganti sentori vegetali, una buona acidità e grande morbidezza.

Si abbina piacevolmente a pappardelle con ragù di selvaggina, grigliate miste, brasato di cinghiale e pecorini di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

PRIMA VENDEMMIA: 2007

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt