

Colleluce

azienda agricola

VINO ROSSO PASSITO

IO

Il vino 10 celebra il decimo anno dall'impianto della vigna, una produzione limitata solo dell'annata 2009.

È un vino rosso rubino intenso con riflessi granato. Bouquet tipico della vernaccia nera, con note di frutta a bacca rossa matura (amarena, ribes, prugne rosse) e speziatura esaltata dal passaggio in barriques di 18 mesi. Al gusto risulta deciso, abboccato, inebriante, caldo, abbastanza sapido e persistente con percezione di delicata tannicità.

Ideale compagno di formaggi di fossa o pecorino stagionato inoltre timballi, carni alla griglia.

Vino da meditazione di fine serata.

Vino Rosso Passito

Uve: 100% Vernaccia Nera

Vigneti: Loc. Sogliano - Colleluce

Bottiglie prodotte: 2.500 unica edizione

Tipo di terreno: ghiaioso-breccioso

Esposizione: sud-est a 500 m.s.l.m.

Resa per ettaro: 5-7 tonnellate

Acidità totale: 5,40%

Estratto secco: 38,80 %

Zuccheri residui: 12 g/l

Processo: raccolta e selezione mano, appassimento delle uve in apposite cassette in legno per 2-3 mesi, fermentazione in barriques per 18 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.



14-16°C



0,75 l



14,5%vol

