

SANTITÀ

Passito Rosso

Colline Pescaresi IGT

Dal colore rosso rubino intenso, è un vino vellutato che custodisce dentro di sé sentori di ciliegia, lampone e fico secco. Frutta rossa sotto spirito, fiori appassiti e vaniglia.

Al palato rivela lievi note di violetta, cioccolato e caramella mou, che coccolano e accarezzano i fine pasto.

Massima Espressione: 8-10 anni.

Vinificazione: permanenza di 18 giorni sulle bucce, seguita da decantazione statica in botte grande.

Il viene messo ad affinare per 9 mesi in barriques; successivamente riposa 6 mesi in bottiglia.

Complex, elegant and concentrated; with a strong sensation of cherry, raspberry, dried fig, red fruits under spirits, withered flowers and vanilla. In mouth notes of violet, chocolate and toffe.

Best Expression: 8-10 years.

Winemaking: maceration on the skins for 18 days followed by settling of must in big barrels. The wine is aged in barriques for 9 months; refining in bottles for 6 months.

Production Area: Loreto Aprutino (PE)
Variety Grape: Montepulciano
Plantation Year: 1978
Altitude: 306 mt
Type of Vineyard: Tent Method
Density: 2000 plants/hectar
Harvesting Period: from 25th Oct. to 5th
Exposure of Land: South/South-East
Production: 0,5 kg/plant
Serving Temperature: 14°-16° C
Alcohol: 15% vol.

