

# Passito Rosso – Antica Casa Vitivinicola Italo Pietrantonj

## **TIPOLOGIA**

Passito Rosso IGT

## **TIPO DI VINO**

Rosso

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

14 % VOL

## **VITIGNO**

Montepulciano d'Abruzzo 100%

## **VIGNETO DI PROVENIENZA**

Tenuta del Cerano (340 mt s.l.m.) Valle Peligna, Vittorito

## **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Medio impasto tendente all'argilloso

## **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Spalliera a cordone speronato

## **RESA PER ETTARO**

70 q.li / ha , potatura corta

## **EPOCA DI RACCOLTA**

Raccolta rigorosamente manuale durante la prima decade di novembre con iniziale appassimento delle uve sulla pianta. Scrupolosa cernita dei migliori grappoli e appassimento delle uve su graticci per circa due mesi in ambiente areato e deumidificato con un calo ponderale di circa il 50%.

## **VINIFICAZIONE**

Alla fine del gennaio successivo all'anno di raccolta le uve così concentrate subiscono un processo di lavorazione che, dati i piccoli quantitativi di prodotto lavorato, risulta molto simile a quello di un tempo.

Avvenuta la diraspigiatura viene avviata la tradizionale fermentazione in rosso a temperatura controllata che, dato l'alto tenore zuccherino dello stesso, ha una durata di circa

20 /30 giorni. Ne segue la svinatura e successiva pressatura con torchio

manuale. Affinamento in acciaio.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Vino da meditazione di colore rosso rubino intenso, dai profumi importanti di frutta matura quale amarena, prugna e confettura. Al gusto è armonico, complesso, di lunga persistenza, dal sapore pieno, strutturato, giustamente amabile.

Si abbina a formaggi dal sapore deciso e, a fine pasto, con pasticceria secca e crostate. Ottimo con cioccolato fondente. Ideale per gli amanti del "dolce – non – dolce".

#### **LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA**

5 – 8 anni

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°

#### **PRODUZIONE MEDIA ANNUA**

1500 bottiglie da 500 ml

#### **VOLUME NOMINALE**

500 ml