

SANTITÀ PASSITO ROSSO COLLINE PESCARESI IGT



Zona Di Produzione Loreto Aprutino (PE)

Vitigno Montepulciano

Denominazione Passito Rosso "Colline Pescaresi" I.G.T.

Tipo Di Vigneto Tendone

Anno Di Impianto 1978

Esposizione Terreno Sud - Sud-Est

Altitudine 306 m s.l.m.

Densità n. 2000 ceppi per ettaro

Produzione 0,5 kg per ceppo

Epoca Di Vendemmia dal 25 ottobre al 5 novembre

Appassimento 45 giorni di appassimento su graticci in ambiente controllato

Vinificazione Permanenza di 18 giorni sulle bucce, seguita da decantazione statica in botte grande. Il vino viene messo ad affinare per 9 mesi in barriques; successivamente riposa 6 mesi in bottiglia

Caratteristiche Chimiche Alcool 15% vol

Massima Espressione 8-10 anni

Esame Visivo Rosso rubino intenso

Esame Olfattivo Complesso, elegante e concentrato; con un'intensa sensazione di ciliegia, lampone, fico secco, vaniglia e sottofondo lieve di violetta

Esame Gustativo Caldo, corposo e vellutato, accarezza il palato con

lievi note di rosa appassita, noce moscata e cannella

Cucina Abruzzese di Abbinamento "Calcionetti, Sise delle Monache e Parrozzo d'Abruzzo"

Formaggi Pecorino abruzzese accompagnato da miele amaro o marmellata di rosa canina

Temperatura di Servizio 14°-16°C