



CLEMATIS Passito

Zaccagnini

Tipologia: Rosso I.G.T

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Produzione media annuale: 5.000 bott. da 375 ml

Tipologia del terreno: argilloso-calcareo

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato 4.000 piante Ha

Vendemmia: ad un certo grado di maturazione i tralci che portano l'uva vengono tagliati in maniera da favorire un appassimento che si protrae fino al raggiungimento dei parametri stabiliti.

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione con controllo della temperatura di fermentazione e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti. Maturazione ed affinamento: il vino matura per tre anni in caratelli di rovere francese da 50 litri, con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta di profondo colore rosso tendente al nero, bouquet intenso con profilo aromatico tipico delle uve utilizzate, frutti di bosco neri, liquirizia; al palato si presenta con un gusto ampio ed armonico, estremamente persistente.

Longevità in bottiglia: può affinarsi in bottiglia per oltre 10 anni.

Temperatura di servizio: si consiglia di servire fresco a 14-16°C.



37,5 cl