



## LACENTO Passito

**Zona di produzione:** Montalbera Castagnole Monferrato Monferrato, Piemonte.

**Vigneto:** sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:** Ruché di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza vendemmiato in sovra-maturazione e sapientemente appassito.

**Vinificazione:** appassimento delle uve su graticci in camera sterilizzata e costantemente termo-condizionata. Al raggiungimento di un'ottima disidratazione, sgra-natura a mano con pettine largo e successiva vinificazione secondo le antiche tecniche produttive dei vini rossi passiti.

**Affinamento:** maturazione in barrique di rovere francese selezionato per almeno 12-14 mesi. Stemperamento in piccoli contenitori di acciaio inox e affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale per minimo 6 mesi. Longevità 7-8 anni.

**Colore:** rosso rubino granato.

**Profumo:** intenso, persistente, con lieve nota floreale, sentori tipici di confettura, pepe nero e fichi sovra-maturi.

**Sapore:** gran dolcezza palatale, caldo, setoso e vellutato.

## Montalbera



**37,5 cl**