



SEMÈLE Passito

Cesarini Sartori

Prodotto con uve surmature.

Fermentazione sulle bucce, per pochi giorni, alla temperatura di 15°.

Affinamento per dodici mesi in piccola botte di rovere di Slavonia.

Colore rosso intenso con riflessi violacei. All'olfatto risulta particolarmente ricco e penetrante, moderatamente fruttato con sentore di frutta passita; le note balsamiche insieme a note speziate di pepe, di vaniglia, di caffè, di bacche di cacao, rendono questo vino invitante.

Al palato è molto ricco, caldo, con evidente presenza di tannini; il finale piacevolmente di lunghissima persistenza.

Peculiare è il contrasto tra tannini e dolce che si riscontra in questo vino.

Si consiglia di degustarlo a fine pasto a 15° C o insieme a formaggi stagionati.



37,5 cl