

PassoMaggio 2010

Vino rosso ottenuto dal vitigno siciliano Nero d'Avola vinificato con un piccola quantità di uve Merlot surmaturate al caldo sole di Sicilia. L'evoluzione in legno arrotonda i suoi nobili tannini, mantenendo l'originale fragranza e sviluppandone in bouquet. Vino SOUPLE, ricco, equilibrato che può vivere a lungo.



CLASSIFICAZIONE

IGT Sicilia Rosso.

CERTIFICAZIONE

Biologico.

ENOLOGO

Gianfranco Cordero.

VITIGNI

70% Nero d'Avola - 30% Merlot.

UBICAZIONE VIGNETI

Castelbuono (PA) - Contrada Santa Anastasia, località Passo di Maggio 400 m. s.l.m.

COMPOSIZIONE TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato.

N. CEPPI PER ETTARO

4.000.

RESA PER ETTARO

Nero d'Avola 8.000 kg - Merlot 6.000 kg.

VENDEMMIA

Raccolta manuale: fine settembre.

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione Tradizionale in rosso, in tini di acciaio a temperatura controllata di 24/28°C.

PERIODO DI FERMENTAZIONE

10-13 giorni con macerazione sulle bucce.

PassoMaggio 2010

MATURAZIONE

Per 5 mesi in serbatoi d'acciaio, per 9 mesi in barriques di rovere francese Allier di secondo passaggio, completa la maturazione in botti di rovere francese da 50 hl. Poi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

13,5% in vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE

80.000.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Passomaggio si presenta di colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso è elegante pur con vigorosi aromi che ricordano dalla ciliegia fino al tabacco dolce passando attraverso piacevoli sensazioni di pepe e di vaniglia. Il gusto si presenta di medio corpo con una morbida percezione tannica ed un finale persistente che ricorda leggermente la marasca.

BICCHIERE

Calice ampio e trasparente di medio peso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° C.

9°C.

ABBINAMENTO

Indicato per piatti a base di carni rosse pregiate e saporite; formaggi a pasta dura.

FORMATO

750 ml.