



L'AFRODISIACO
2017

PASSITO ROSSO

DEL VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo intenso ed elegante di frutta surmatura, ciliegie, prugne sotto spirito e ribes.
Gusto dolce e caldo, avvolgente e vellutato.*



Vigneti: vigneti di Sant'Ambrogio. **Altitudine:** 151m slm.

Vitigni: 100% Oseleta.

Terreno: bruno, argilloso fertile con scheletro, profondo e resistente alla siccità.

Allevamento: Guyot, con 5000 ceppi per ettaro. 8 Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

Età media delle viti: 15 anni.

Metodo di raccolta: raccolta manuale, di grappoli scelti nel periodo di metà ottobre, con lento appassimento in fruttai fino a fine novembre.

Resa: 15 hl/ha.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 10°C. Durata della macerazione: 20 giorni. Rimontaggi e follature giornalieri.

Affinamento: maturazione in tonneau per 6 mesi e in acciaio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: vino da meditazione, ottimo a fine pasto, anche da solo. Tradizionalmente abbinato alla pasticceria secca, si abbina particolarmente con del buon cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: circa 12°C.

Stappare almeno 1 ora prima di essere servito.

Dati analitici:

| | |
|----------------------------|---------|
| Alcool svolto | 14,8 % |
| Zuccheri riduttori residui | 95 g/l |
| Acidità totale | 5,9 g/l |
| pH | 3,4 |
| Estratto secco netto | 32 g/l |

BUGLIONI



500