

Stelle

PASSITO ROSSO AMANDORLATO



Fumane - Valpolicella classica.



Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%.



16% vol.



L'uva in leggera sovramaturazione accuratamente cernita a mano viene posta in piccole cassette che verranno sistemate in fruttai dove resteranno fino alla fine di febbraio .



La fermentazione avviene in due fasi: una prima fase di premacerazione della durata di 30 giorni a freddo, e una seconda fase di fermentazione alcolica molto lenta della durata di circa un mese con una temperatura che non supera i 18 gradi. Affinamento in botte da 500lt di rovere francese per 24 mesi.



Granato intenso. Ampio ed intenso con esaltanti sentori di mandorla amara, prugne secche, note balsamiche di notevole persistenza. Dolce non stucchevole con fragranti note aromatiche e retrogusto speziato.



Vino da meditazione ottimo con formaggi stagionati , mostarde e cacciagione.



Origin. Fumane - Valpolicella classica.

Grape varieties. Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%.

Training system. Pergola Trentina.

Harvest. Manual harvest, last week of September, beginning of October.

Wine making. Drying of grapes until end of February. Pressing of the grapes, maceration (30 days) followed by a fermentation for almost 30 days.

Ageing. Ageing in tonneaux for 24 months.

Colour. Deep ruby red colour.

Aromas and flavours. Intense and complex aromas of dried plums, bitter almonds with balsamic and soft spicy notes; very long finish.

Food pairing. Sweet but not too sweet, balsamic and spicy, this wine is perfect with aged cheeses and game.