



DUCA DI SARAGNANO

PASSONE VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE



VINO

Passone è prodotto con uve appassite. Il colore intenso e brillante dai delicati riflessi purpurei, si traduce in un aroma complesso di mora, ciliegie sotto spirito, confettura di prugna ed eleganti spezie sul finale. Dal gusto caldo, morbido e giustamente tannico.

UVE	Blend di uve rosse
ALCOL	15% vol.
ACIDITA'	6,00 - 6,20 g/l
ZUCCHERI	9,50 - 10,00 g/l
COLORE	Rosso intenso e brillante dai delicati riflessi purpurei
BOUQUET	Complesso di mora, ciliegie sotto spirito, confettura di prugna ed eleganti spezie sul finale
GUSTO	Caldo, morbido e giustamente tannico
ABBINAMENTI	Risotti mantecati con formaggio e burro, carne di manzo grigliata e formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°C

REGIONE

Italia



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 98 punti

CERTIFICAZIONI

*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrrollati con il rappresentante della tua azienda.

**Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.