

NICOSIA

PASSICATO ROSSO

ROSSO • TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



'Passicato' è un blend da uve autoctone a bacca rossa surmature, coltivate nei nostri vigneti della Sicilia sudorientale. Passionale e infuocato, come la terra da cui ha origine, questo rosso dal colore profondo, dai prorompenti aromi di frutta rossa matura, piccoli frutti di bosco e spezie dolci, dall'alta gradazione alcolica, sorprende al palato per il suo gusto vellutato e la sua grande bevibilità, che ne fanno un vino ideale per l'abbinamento con salumi e formaggi, piatti a base di carne, polpette in agrodolce, anatra all'arancia o da bere anche come vino da meditazione.

Vitigni	Nero d'Avola Syrah Frappato
Grado Alcolico	14% vol.

Vigneti

Terreni a tessitura sabbiosa ubicati a circa 200 m s.l.m.
Sistema di allevamento a spalliera.

Epoca vendemmia
Ottobre.

Vinificazione

Le uve, fatte surmaturare in pianta finché non diventano leggermente appassite, vengono vendemmiate a mano in cassette circa 30 giorni dopo il normale periodo di raccolta. La fermentazione in acciaio dura circa 10 giorni alla temperatura controllata di 24-26°C; segue malolattica in vasche d'acciaio inox.

Affinamento

Il vino svolge l'intero affinamento in vasche d'acciaio inox, cui segue un ulteriore maturazione in bottiglia.

Colore rubino intenso con vivaci sfumature tendenti al porpora. Profumo riccamente fruttato, con prevalenti note di amarena, confettura di frutta rossa, more e spezie dolci.

Gusto caldo e armonico, di grande rotondità e piacevolezza, al palato dove tornano prepotentemente gli aromi di frutta rossa in confettura e frutti di bosco.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento con salumi, formaggi, carni rosse, cibi speziati e piatti in agrodolce, si rivela ottimo anche come rosso da meditazione.

Temperatura di servizio 16-18°C

NOTE

