



Michelangelo Passito Rosso

Anbaugebiet:

Region Venetien, Provinz Verona, östliches Moränengebiet im Hinterland des Gardasees.

Bodenart:

Sehr lehm- und kalkhaltiger Boden moränischen Ursprungs.

Weinherstellung:

September bis Anfang Oktober per Handlese in Holzkisten. Nach einer langen Antrocknungsphase werden die Trauben im Januar/Februar gekeltert, woraufhin einer Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 22°C und 24°C mit ca. 12-14-tägiger Maischung erfolgt, wobei mindestens vier Umwälzungen pro Tag durchgeführt werden. Bei Erreichen von 14% Alkoholgehalt erfolgt der Abstich des Mostes, wodurch ein hoher Restzucker bestehen bleibt.

Ausbau:

Mindestens 18-monatige Reifung in Barrique-Fässern aus französischer Eiche, anschließend Lagerung im Edelstahlfass.

Farbe:

Intensives Rubinrot, mit zunehmender Alterung orangefarbene Reflexe.

Bouquet:

Blumige Duftnoten nach Konfitüre, Honig, süßem Kakao und Vanille.

Geschmack:

Entscheiden süßer und fruchtiger Geschmack, der ein harmonisches Gleichgewicht mit Noten von geröstetem Kaffee und Kakao bildet.

Lagerung:

Behält seine Merkmale mehr als 10 Jahre lang bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with dry sweets, cakes, candied and dry fruits.



14,00 % Vol



Serve at 16 - 18 °C



Corvina and Corvinone
Rondinella
Molinara
Merlot