



## Passonero Rosso Arcole DOC

### Vitigni

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, dai vigneti di nostra proprietà.

### Vigneto

Il sistema di allevamento è a Guyot con densità di impianto di 5.200 ceppi/ettaro. La distanza tra le file è 2,40 metri, mentre nella fila tra le viti è 0,80 centimetri. La produzione varia, a seconda della stagione, a partire da 2 ad un massimo di 3,5 kg per ceppo. Il terreno è di medio impasto, tendente al sabbioso. I terreni sono situati a 80 m. (260 ft.) sopra il livello del mare. Età delle viti di circa 15 anni.

### Tecnica produttiva

Vinificazione in rosso classica con macerazione delle uve per circa 15 giorni a temperatura controllata. Successivo Ripasso sulle vinacce del Nero d'Arcole Bixio per circa 20 giorni. Affinamento per almeno 4 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia (30/60 HI). Assestamento in vasca in acciaio prima dell'imbottigliamento e affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.

### Gradazione alcolica

Circa 14,0 % vol.

### Caratteristiche

Colore: rosso rubino intenso e profondo.

Profumo: fruttato con note di ciliegia e prugna, avvolgente il sentore di spezie.

Sapore: corposo e ricco. Le note di frutta si combinano perfettamente con i sentori speziati del legno.

### Abbinamenti

Consigliato con piatti a base di carne, anche grigliata, selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18°-20°C.