BALDASSARRI



IGT UMBRIA - PASSITO ROSSO UMBRIA

Esame organolettico

Aspetto: Limpido e pulito. L'aspetto denso, quasi oleoso, testimonia la ricchezza in estratto ed in corpo.

Colore: Rosso ambrato, profondo, caratteristico.

Profumo: Estremamente complesso. Sentori di marmellata di albicocca, pesca, frutti canditi, miele e caramello.

Sapore: Morbido e vellutato. Si percepiscono al contempo l'alcolicità fuori dal comune e la componente zuccherina. Sapori speziati e di tabacco ne avvolgono la finale, peraltro intensa e persistente.

Produzione: Raccolta manuale in cassette forate da Kg 15 cad. Durante la vendemmia si lascia un grappolo per pianta a maturare ulteriormente. La data di raccolta si aggira intorno ai primi di novembre. Diraspapigiatura e pressatura soffice. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termocontrollata (otto settimane circa). Elevazione del vino in acciaio inox per circa dodici mesi. Imbottigliamento e stoccaggio per sei mesi in bottiglia.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it