

IL PASSO

IL PASSO

| | |
|----------------------------|---|
| Herkunft | Italien, Sizilien |
| Rebsorten | Nerello Mascalese |
| Ausbau | mindestens 6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern |
| Farbe | tiefes Rot mit Purpurreflex |
| Bukett | fruchtiges Aroma kombiniert mit balsamischen Noten und Vanille |
| Geschmack | reichhaltig und rund, weiche Tannine, lang anhaltend und gut ausgewogen |
| Alkoholgehalt | 13.0% vol. |
| Ausschanktemperatur | 16-18°C |
| Passt zu | Teigwaren, Roastbeef, Dessert, Käse |
| Lagerfähigkeit | 4 -6 Jahre |



Unser Tipp

Noch ist der Wein ein Geheimtipp. Erfahrungsgemäss wird sich dieser Wein zu einem echten Verkaufsschlager entwickeln und in ein paar Jahre vieles mehr kosten.

Die Trauben wachsen am Aranciosee auf rund 400 Meter über Meer. Die Ernte erfolgt in den letzten 10 Tagen im September. Die Zweige werden 10 cm vor den Trauben abgeschnitten. In einem natürlichen Prozess der Trocknung verlieren die Trauben 30 % des Gewichts. Erst jetzt beginnt die Vergärung mit den Traubenschalen und der anschliessende Ausbau.

Preis Fr. 14.90 abzüglich Degustationsrabatt 10 %