

Azienda Agricola
LA CAPPUCCINA



PASSITO ROSSO

Uve selezionate: Nei nostri vigneti a bacca rossa.

Zona di produzione: nostre colline.

Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline.

Vendemmia: ultima decade di settembre.

Vinificazione: Le migliori uve rosse appassiscono per circa tre mesi su graticci. Raggiunto il livello di zuccheri desiderato, viene effettuata una classica vinificazione in rosso.

Gradazione alcolica: 14,5%

Zuccheri: 150 g/l

Temperatura di servizio: 18 °C

Note organolettiche: Dal profumo intenso con aroma di cioccolato e confettura di more e frutta sotto spirito. Sapore morbido e accogliente, con una giusta acidità.

Abbinamenti: Ideale con dolci secchi, formaggi saporiti e cioccolato.

Azienda Agricola "La Cappuccina" con Agriturismo "All'Agreste Ritrovo"
di Della Colletta Giuseppe

Via Liberazione n. 20 - 31020 Refrontolo (TV) - Tel.: 0438 97 80 08 - Cell.: 347 46 61 748 - az.agr.lacappuccina@alice.it