

BISSONI Vino rosso Passito

Zona di produzione: Bertinoro, zona collinare
150/200 m s.l.m. , terreno argilloso-sabbioso

Vitigno: sangiovese

Uvaggio: sangiovese 100%

Epoca di vendemmia: vendemmia tardiva, a maturazione fisiologica completa fino a appassimento

Resa media per ettaro: 40 quintali uva

Sistema di allevamento : cordone speronato

Densità di allevamento : 3300 piante per ettaro

Anno di impianto: 1991



Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata con lunghissima macerazione con uva intera e con i raspi. Fermentazione malolattica in legno, affinamento di circa 2 anni in barriques di rovere francese e minimo 18 mesi in bottiglia.

Durata del vino: oltre i 25 anni

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato. Vino di grande struttura, persistente, tannini maturi bilanciati dai pochi zuccheri residui. Profumo elegante, con sentore di frutta matura, amarena sotto spirito, more, piccoli frutti rossi, note di cacao, tabacco, balsamico e spezie.

Note sul vino e abbinamenti. E' un vino ricco e strutturato, adatto anche a lungo invecchiamento. Grande vino per piatti importanti di cacciagione in salmì e arrosto, formaggi stagionati, piccanti e erborinati che necessitano di vini liquorosi, cioccolato fondente, o semplicemente come vino da meditazione.

Temperatura di degustazione: 14 - 16°C