

## BISSONI Vino rosso Passito

Anbaugebiet: Bertinoro, Hügellandschaft auf 150–200 m ü. d. M. mit lehmig-sandigen Böden

Rebsorte: Sangiovese (100%)

Lesezeitpunkt: Spätlese (nach Abschluss der Rosinierung)

Durchschnittlicher Hektarertrag: 4000 kg Trauben

Erziehungsform: Kordonerziehung

Stockdichte: 3300 Stück/ha

Pflanzjahr: 1991

Vinifikation: Alkoholische Gärung mit autochthonen Hefen bei kontrollierter Temperatur und mit ganzen Trauben und Stielen. Malolaktische Gärung im Holz, etwa zweijähriger Ausbau im französischen Eichenbarrique und mindestens 18 Monate auf der Flasche.

Lagerfähigkeit: Mehr als 25 Jahre

Organoleptische Eigenschaften: Granatrot, sehr schöne Struktur, langanhaltend, mit reifen Tanninen, die in schöner Balance zum wenigen Restzucker stehen. In der Nase elegant, mit Noten von reifen Früchten, in Alkohol eingelegten Kirschen, Brombeeren, roten Beeren, Kakao, Tabak, Balsamico und Gewürzen.

Bemerkungen und Speisenempfehlungen: Dieser reiche, strukturierte und ausgesprochen langlebige Wein eignet sich besonders zu anspruchsvollen Wildgerichten (Ragout, Braten), reifem, würzigem (Schimmel-)Käse, dunkler Schokolade oder ganz einfach als Meditationswein.

Empfohlene Serviertemperatur: 14–16°C