

HAMBROS PASSITO

"Il Principe dei vini del Trentino in un'interpretazione unica"



Piana Rotaliana, Trentino
Italia



Terreno alluvionale, dal torrente Noce,
con grande fertilità superficiale e ottimo
drenaggio sottostante.



Teroldego 100%



Dolomiti Igt



Pergola trentina semplice



Miglior temperatura 18-20° C



Perfetto con torte e
pasticceria secca, cioccolato
fondente.

Vinificazione: le uve vengono raccolte
manualmente e selettivamente all'inizio di
ottobre, seguite da un appassimento in
cassette per circa 3 mesi in un ambiente
ventilato. Quando le uve hanno raggiunto
lo stato ottimale di appassimento, viene
effettuata la pressatura a mano, quindi la
fermentazione controllata e
l'invecchiamento in legno per alcuni mesi.

Caratteristiche: colore rosso rubino
intenso, tendente al granato con
l'invecchiamento. Intenso, fruttato, con
sentori di lamponi e ribes, ampio e fine,
con note speziate e dolci.