

BARONAZZO AMAFI

PASSITO



Vitigno:

Moscato di Alessandria o Zibibbo

Denominazione:

IGP Terre Siciliane

Suolo:

Misto con prevalenza di zone argillose

Vigneti:

Alberello Marsalese

Vendemmia:

Raccolta a mano verso la fine di Agosto

Appassimento:

in ambiente aperto sui graticci

Vinificazione:

Le uve appassite sono gentilmente pressate e lasciate vinificare in tini di acciaio a temperatura controllata. Una piccola percentuale di uva passa viene aggiunta al mosto fresco per rilasciarne gli aromi, la dolcezza e la freschezza. La maturazione, a temperatura controllata, dura circa 8 mesi e l'affinamento è completato in bottiglia per altri 6 mesi.

Note organolettiche:

Dal colore giallo ambrato brillante, sprigiona al naso una soave armonia fra le note di albicocca fresca e matura, scorza di arancia candita e miele. Al palato regala freschezza e un'avvolgente dolcezza. Lunga e piacevole la persistenza

Gradazione Alcolica:

14 vol.

Abbinamenti:

Eccezionale vino da meditazione da sorseggiare durante la lettura di un libro, l'ascolto di musica o fumando un sigaro. Un vino romantico da gustare in dolce compagnia. La sua particolare fragranza lo rende adatto per essere abbinato a formaggi stagionati e perfetto per concludere un pasto insieme a dessert a base di ricotta e frutta secca.

Come servirlo:

Esprime il meglio di sé in un calice a tulipano di media grandezza con leggera svasatura e servito ad una temperatura di 12°C.



BARONAZZO AMAFI



PASSITO

Grape variety:
Muscat of Alexandria or Zibibbo

Classification:
IGP Terre Siciliane (Protected Geographic Identification)

Soil:
Mixed, with a certain percentage of limestone

Vineyards:
Marsalese Bush

Harvest:
by hand, in late August

Withering/Drying:
on racks in open space

Vinification:
The grapes are gently pressed and left at a controlled temperature in stainless steel tanks. A small percentage of raisins is poured into the fresh wort to release aromas, sweetness and freshness. The maturation, at a controlled temperature, lasts about 8 months and then wine is aged in bottle for 6 months.

Tasting notes:
A brilliant amber color, this late harvest gives off a sweet harmony within notes of fresh and ripe apricot, candied peel orange and honey. On the palate it shows freshness and enveloping sweetness. It is very balanced and full of subtle flavours that linger on the palate with a long and pleasant persistence. Its sweetness is wrapping.

Alcohol content:
14 vol.

Food matching:
Excellent as meditation wine to sip during the reading of a book, the listening of music or smoking a cigar. Ideal also as romantic wine to be enjoyed in good company. Its particular fragrance makes it suitable to be paired with slightly seasoned cheeses and to sip after a meal together with dessert made with ricotta cheese and dried fruit.

Serve:
in a little tulip wineglass with slight flare at a temperature of 12°C (53,6°F)



Cantine Paolini