



www.levillediantane.it



PASSIONE ASSOLUTA

CLASSIFICAZIONE. Vino rosso e secco.

UVAGGIO. Corvina Veronese, Rondinella e Merlot.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Passione Assoluta è la rappresentazione dello stile di vinificazione veronese che esprime l'amore ed il fascino per la trazione. Le uve sono un esempio della "passione" dell'uomo per questo la natura del territorio. Il vino ha un corpo medio, fruttato, elegante e vellutati tannini con una delicata rotondità che deriva dal Merlot. Accenni di frutta matura, e bacche. Dopo una lenta fermentazione, il vino matura 6 mesi in botti di rovere.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 13.5%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.7 grammi per litro.

DURATA. Se il vino viene conservato correttamente in posizione orizzontale a temperatura costante, intorno ai 15 - 18 °C, in assenza di luce, si mantiene per 4 - 7 anni.

COLORE. Porpora intenso e rubino.

AROMA. Speziato con note di prugna, ciliegia e un accenno di lampone.

GUSTO. Gli aromi variano dalla vaniglia, ai frutti aromatici come more e prugne.

SERVIZIO. Aprire almeno un'ora prima del servizio e versare in un bicchiere largo e profondo.

ABBINAMENTI. Eccellente con tutta la carne, rossa alla griglia e arrosto come anche con una pasta al ragù. Ideale come vino da casa.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13