

Passito San Lorenzo

Abruzzo DOC Pasito



Caratteristiche sensoriali:

Colore giallo dorato con aromi che ricordano le pesche e il miele.

Un vino da dessert, ben strutturato e molto armonico.

Abbinamenti gastronomici: è eccellente in abbinamento a formaggi stagionati o erborinati come il Roquefort e il Gorgonzola. Si sposa benissimo con il fegato grasso d'oca.

Tasting notes:

Tasting notes: a light gold yellow colour with an aroma that recalls peaches and honey.

A dessert wine, well structured and very harmonic. Pairings : It goes well with well-aged and blue cheeses like Roquefort or Gorgonzola. It is the ideal wine pairing for foie gras.



0,375 cl

Scheda Tecnica

Tipo di vino: Vino dolce

Classificazione: IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Vitigno: Moscato

Gradazione alcolica: 13.00% vol

Area di Produzione: ABRUZZO

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: prima decade di Novembre

Vinificazione: Le nebbie mattutine incoraggiano lo sviluppo della Botrytis Cinerea ("muffa nobile") che riduce il contenuto d'acqua nei grappoli, provocando così una maggior concentrazione di zuccheri e di aromi. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta in barrique e rimane in affinamento per circa 14 mesi.

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di Temperatura

Temperatura di servizio: 14/16 °C;

Technical sheet

Type of wine: Sweet wine / Classification: Abruzzo DOC Passito /

Grape

varieties: Moscato / Alcohol content: 13.00% vol / Production area: ABRUZZO; /

Altitude :

250/300 mt. above the sea level / Training system: Spur pruned cordon / Harvest period: November /

Vinification: The morning fog encourages the development of Botrytis Cinerea (noble mold) that reduces the water content in the grapes, causing a bigger concentration of sugar and aromas. After a soft pressing, the must ferments in French oak barrel and aged for 14 months. / Refining: in bottle; conserved in air-conditioned area; / Storage:

lying down in cool, dark surroundings / Serving temperature: 14/16 °C;