



PASSIO

Il Passio, passito di falanghina campi flegrei, è uno dei 'vini del cuore'. Nato dalla voglia di scoprire tutte le possibili declinazioni del vitigno falanghina. Frutto di una tecnica raffinata nel tempo di appassimento su graticci per ventilazione, nasce come vino dolce che, ad oggi, si è evoluto in un vino che mantiene freschezza e sapidità e che sfida il tempo.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo oro carico, ambrato. Il bouquet di frutta e fiori si dirige sui sentori essiccati, quasi caramellati, di confettura. Si fanno sentire i profumi terziari, di cera d'api e di idrocarburi che qui sono diventati iodati. Il residuo zuccherino non troppo alto (135 gr/l) lo rende un vino pieno ed avvolgente, non stucchevole, dove lo iodio gioca un ruolo importante per donare freschezza che aiuta a pulire il palato.

ABBINAMENTI

Ideale con biscotti secchi, con noci e mandorle. Da gustare con caldarroste e formaggi stagionati, grassi, accompagnati da confetture e miele di castagno.

TIPOLOGIA

IGT Falanghina

VITIGNO

Falanghina dei Campi Flegrei

TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica con presenza di cenere e lapilli

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALLEVAMENTO

Guyolt bilaterale

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Quattro mesi di appassimento per ventilazione. Affinamento in bottiglia.