



PASSIO

Il Passio è una perla nata dalla poliedricità del vitigno falanghina, che in un territorio forte come i campi flegrei, riesce ad esprimersi al meglio. Frutto di una tecnica molto raffinata, richiede una grande cura nella conservazione dei fragili acini in ambiente costantemente ventilato, una paziente diraspatura manuale e un saggio affinamento di circa tre anni.

Tipologia	campania igt
Uva	falanghina campi flegrei 100%
terreno	Di origine vulcanica con franco sabbioso caratterizzato da una forte presenza di ceneri e lapilli
esposizione	Sud-Ovest
altitudine	da 50 a 350 metri sul livello del mare
allevamento	Guyot semplice impalcato a cm 80 con densità di 6600 ceppi per ettaro
resa	40-50 q.li ad ettaro con resa vino del 30 %
vendemmia	manuale
Tecnica di vinificazione	fermentazione a temperatura controllata con affinamento sur lies in barriques per 24 mesi e maturazione in bottiglia per 6 mesi
Analisi organolettica	un colore giallo oro , non troppo carico, naso suadente nei richiami al fico secco e al dattero, ma ancora una verve vegetale assai presente negli accenti di fieno maturo e fiori mediterranei essiccati al sole. Al palato non è stucchevole, né troppo grasso e pesante, con una concentrazione zuccherina ben bilanciata.
Abbinamenti	ottimo con crostate di frutta a polpa bianca e torte di mele. Ideale compagno di formaggi stagionati e ricotta di pecora al miele di castagno Un ottimo calice, da gustare da solo , per chiudere in bellezza una serata