



Nome del vino: Mi e Lù Passito

Produzione media annuale bottiglie: 1500

Vitigno: Raboso Piave Veronese

Zona di ubicazione del vigneto: Cimadolmo e Ormelle

Sistema di allevamento: Guyout

Densità viti (piante per ettaro): 3300

Resa uva per ettaro: 75 q

Periodo vendemmia: fine ottobre

Vasche di fermentazione: tino

Temperatura di fermentazione: 25 °C

Durata di fermentazione: 30 giorni

Affinamento prima dell'imbottigliamento: sì, in tonneau da 5 Hl

Colore: rosso rubino profondo, assume con l'invecchiamento eleganti riflessi granata

Profumo: vinoso, intenso, caratteristico con note di marasca, frutta matura, confettura di prugne, nette le impressioni di cacao e vaniglia, si fa etereo invecchiando

Sapore: deciso con grande corpo messo in rilievo da generosa concentrazione e sovrammaturazione, con intensi gusti speziati, vellutato e morbido, pieno e ottima persistenza

Abbinamento: con formaggi erborinati, ottimo con la fregolotta. Stappare un'ora prima. [18°C]