

<i>Cultivation area:</i>	<i>Veneto region, province of Verona, moraine hills on the east of the hinterland of Lake Garda.</i>
<i>Soil type:</i>	<i>Moraine origin, very clayey and calcareous.</i>
<i>Winemaking:</i>	<i>Hand harvest in September and the beginning of October onto the wooden plateau. After a long fading, in January-February the grapes are being pressed and left to fermentate in a constant temperature of 22-24°C, then they macerate for 12-14 days during which at least 4 replacements a day are repeated. When the wine arrives at 14% vol, it is drained thus remaining with a high sugar residual.</i>
<i>Refinements:</i>	<i>Matures in French oak barrels for at least 18 months, then rests into stainless steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Intense ruby red with orange reflections while aging.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Floral scents with jam aromas, hints of honey, sweet cocoa and vanilla.</i>
<i>Taste:</i>	<i>Very sweet and fruity harmoniously linked to the pleasure of roasted coffee and cacao.</i>
<i>Maintenance:</i>	<i>It maintains its characteristics for more than 10 years; it should be stored in a cool (18-19°C) and low light place.</i>

EN

<i>Anbaugebiet:</i>	<i>Region Venetien, Provinz Verona, östliches Moränengebiet im Hinterland des Gardasees.</i>
<i>Bodenart:</i>	<i>Sehr lehm- und kalkhaltiger Boden moränischen Ursprungs.</i>
<i>Weinherstellung:</i>	<i>September bis Anfang Oktober per Handlese in Holzkisten. Nach einer langen Antrocknungsphase werden die Trauben im Januar/Februar gekeltert, woraufhin einer Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 22°C und 24°C mit ca. 12-14-tägiger Maischung erfolgt, wobei mindestens vier Umwälzungen pro Tag durchgeführt werden. Bei Erreichen von 14% Alkoholgehalt erfolgt der Abstich des Mostes, wodurch ein hoher Restzucker bestehen bleibt.</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>Mindestens 18-monatige Reifung in Barrique-Fässern aus französischer Eiche, anschließend Lagerung im Edelstahlfass.</i>
<i>Farbe:</i>	<i>Intensives Rubinrot, mit zunehmender Alterung orangefarbene Reflexe.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Blumige Duftnoten nach Konfitüre, Honig, süßem Kakao und Vanille.</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>Entscheiden süßer und fruchtiger Geschmack, der ein harmonisches Gleichgewicht mit Noten von geröstetem Kaffee und Kakao bildet.</i>
<i>Lagerung:</i>	<i>Behält seine Merkmale mehr als 10 Jahre lang bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.</i>

DE



Michelangelo Passito Rosso

Area di coltivazione:	Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare morenica orientale dell'entroterra del Lago di Garda.
Tipologia del terreno:	Origine morenica molto argilloso e calcareo.
Vinificazione:	Settembre inizio ottobre con raccolta a mano in plateau di legno. Dopo un lungo appassimento, in gennaio-febbraio l'uva viene pigiata e fermenta a temperatura controllata tra i 22°C e 24°C, con macerazione di 12-14 gg circa in cui si ripetono almeno 4 rimontaggi al giorno. Viene svinato al raggiungimento del 14% vol rimanendo così con un alto residuo zuccherino.
Affinamenti:	Maturazione in barrique di rovere francese minimo per 18 mesi, successivamente riposa in acciaio inox.
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi aranciati nell'invecchiamento.
Bouquet:	Profumi floreali con note di confettura, sentore di miele e di cacao dolce e vaniglia.
Gusto:	Decisamente dolce e fruttato, armonicamente legato al piacere di sentori di caffè tostato e cacao.
Mantenimento:	Mantiene le sue caratteristiche per più di 10 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.

IT



Ideale per dolci
secchi, torte, frutta
candita e secca.

IT

Ideal for aperitifs,
cakes and dry cakes.

EN

Ideal für Aperitifs,
Kuchen und
trockenen Kuchen.

DE



14% Vol



Servire a 16 - 18 °C



Corvina e Corvinone
Rondinella
Molinara
Merlot

