



## 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.



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



14,00 % Vol



Servire a 16 - 18 °C



Corvina e Corvinone  
Rondinella  
Molinara  
Merlot