

2016 DUCA DI SARAGNANO PASSONE PASSITO ROSSO PUGLIA IGT

ITALIEN, PUGLIA



Intens og silkeblød

Den intense og klare røde farve understreges af fine lille strøg. Bouquet afslører subtile aromaer af brombær, lækre kirsebær, blommemarmelade og elegante krydrede noter. I ganen er vinen rund og behagelig med silkebløde tanniner.

Server Passone til en god bøf eller modne oste.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Passone Passito Duca di Saragnano er produceret på tørrede lokale druer fra området. Navnet Passone refererer til det italienske ord passito eller appassito, som betyder "passere". Denne metode at behandle druer er især kendt i Veneto-området i det nordlige Italien. Den unge vin gennemgår en andengæring på drueskallerne. Derved omdannes en ung vin, så den på naturlig vis får tilført farve, smag, fylde, karakter og alkohol. Populært sagt opnår man en vin, der er fyldig men også meget alsidig i forhold til mad.

Om Producenten

I ét af Italiens smukkeste hjørner, på Monte Cetonas skråninger grundlagde familien Barbanera i 1938 deres familiefirma. Området Valdichiana ligger midt i Toscanas åndeløst smukke landskab. I dag fremstår Barbanera som en dynamisk, moderne virksomhed med eksport til det meste af verden. Oprindeligt koncentrerede familien sig om vine fra Toscana, men den stigende efterspørgsel efter vine fra Italiens øvrige regioner førte til en udvidelse af Barbaneras produktportefølje, som nu også omfatter vine fra andre italienske områder. Ikke ufortjent har Barbaneras vine de seneste år opnået adskillige udmærkelser og medaljer

 **Anbefalet**
Vinhulen


VinAvisen


FinansBureauet

98 point

Luca Maroni