



## BUSETA E BOTON ROSSO PASSITO I.G.T. VENETO

**Cépages:** 75% Merlot, 25% Corvina.

**Âge moyen des vignes:** 20 ans.

**Sol:** alluvionnaire et volcanique.

**Vendanges:** fin de Septembre.

**Vinification:** les raisins vendangés à la main sont séchés en cave à fruits pendant environ deux mois, puis subissent une vinification rouge traditionnelle avec une longue macération et des remontages fréquents. Une fois les fermentations alcoolique et malolactique terminées, le vin est élevé 18 mois en fûts de chêne de Slavonie.

**Alcool:** 15%

**Sucres résiduels:** 8 grammes par litre.

**Couleur:** rouge rubis profond aux reflets orangés.

**Nez:** riche en fruits noirs mûrs, comme la mûre et la myrtille. Il'y à aussi de la cerise noire, et une jolie nuance épicée de café, de poivre noir et une touche de chocolat noir.

**Bouche:** ample, ronde et persistante, on retrouve les notes de fruits mûrs et de piquant précédemment identifiées lors de l'examen olfactif. Très persistant avec un arrière-goût extrêmement agréable.

**Accompagnements:** fromages affinés, viandes rouges et chocolat noir.

**Température de service:** 16-18 °C / 61-64 °F.

