



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

**Grape Varietals:** 75% Merlot, 25% Corvina

**Vineyards:** Cavaion Veronese

**Average age of the vines:** 20 ans

**Soil:** alluvial, d'origine volcanique

**Harvest Period:** manuelles, fin de septembre

**Vinification:** passerillage pendant deux mois, longue macération et fermentation en acier. Dix-huit mois de vieillissement en fûts de chêne de Slavonie

**Alcohol Content:** 15%

**Residual Sugar:** 8 g/l

**Color:** rouge rubis intense et profond

**Aroma:** notes de petits fruits noirs, poivre, café et chocolat noir

**Palate:** ample et ronde, savoureuse, légèrement tannique avec des notes de cannelle, de café et de cacao

**Food Suggestions:** fromages affinés, bonbons et chocolat noir

**Serving Temperature:** 16-18 °C / 61-64 °F

