



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

Vitigni: 75% Merlot, 25% Corvina.

Età media delle vigne: 20 anni.

Terreno: alluvionale e vulcanico.

Vendemmia: fine Settembre.

Vinificazione: l'uva raccolta a mano viene appassita in fruttaio per circa due mesi, in seguito subisce una tradizionale vinificazione in rosso con lunga macerazione e frequenti rimontaggi. Concluse le fermentazioni alcolica e malolattica, il vino viene affinato per 18 mesi in botti di rovere di slavonia.

Alcool: 15%

Zucchero: 8 grammi per litro.

Colore: rosso rubino profondo con riflessi aranciati.

Aroma: ricco di frutta a bacca nera matura, come mora e mirtillo. Si ritrovano anche amarena, e una bella sfumatura speziata di caffè, pepe nero e un tocco di cioccolato fondente.

Palato: pieno, rotondo e persistente, si ritrovano le note di frutta matura e la speziatura precedentemente individuate all'esame olfattivo. Molto persistente con un retrogusto estremamente piacevole.

Abbinamento: formaggi stagionati, carni rosse e cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

