

## IPSUM PASSITO ROSSO 2019

**Denominazione:** Passito rosso IGT Toscana

**Annata:** 2019

**Numero di bottiglie prodotte:** 1000

**Imbottigliamento:** luglio 2021

### Vinificazione:

Le uve sono raccolte e messe ad appassire naturalmente su graticci. Raggiunto il punto ottimale di appassimento le uve vengono diraspate e fermentate fino a raggiungere il giusto equilibrio tra alcolicità, aromi complessi e zuccheri residui

**Uvaggio:** Aleatico, Merlot

**Gradazione alcolica:** 15% Vol

**Zona di produzione:** Colli di Marsiliana, vigneti aziendali

**Altitudine media:** 90-100 mt



### Note di degustazione

Il colore è un rosso scuro profondo. Naturalmente dolce, si apre con note di frutta matura e marmellata di more. Aroma intenso, caldo, morbido, rotondo e dolce con acidità ben equilibrata. Persistenza al palato.

### Abbinamenti

Vino da dessert, si abbina splendidamente al cioccolato, pasticceria secca, crostata alla frutta nonché ai formaggi freschi e semi stagionati.