

Passito Rosso - Viola - Monte Santoccio Veneto IGT



Notes de dégustation :

Robe : couleur grenat intense avec des reflets violets.

Nez : intense de confiture de cerise, de pruneaux, de griottes avec des notes balsamiques.

Bouche : douce et harmonieuse, extrêmement fruitée.

Accords mets-vin :

Vin de méditation à déguster en fin repas avec des pâtisseries ou du chocolat. S'accorde très bien avec des fromages affinés.

Le saviez-vous ?

Le *passito* est un vin liquoreux, riche en arôme, produit à partir de la sélection des plus belles grappes cueillies en légère sur maturité qui sont séchées plusieurs mois pour se concentrer en sucre et en goût sur des claies en paille ou en bois avant d'être vinifiées.



Typologie : Vin rouge tranquille, doux.



Producteur : Monte Santoccio



Zone de production : Vénétie, au nord de Vérone.



Cépage : 40% corvina, 30% corvinone, 25% rondinella, 5% molinara.



Garde : 10 ans



Degré alcoolique : 14% Vol.



Température de service : 16° C

