

CAMPANIA PASSITO ROSSO  
I.G.T.



*Vitigno:* 100 % Aglianico.

*Zona di produzione:* vigneti di proprietà in Lapio.

*Tecnica di produzione:* le uve, selezionate e appassite sulla pianta, sono raccolte alla fine di novembre e seguono una vinificazione con una macerazione media di 12-14 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino matura in piccoli fusti di rovere per almeno 24 mesi, con successivo affinamento per almeno 24-36 mesi in bottiglia.

*Caratteristiche organolettiche:* di colore rosso rubino dai riflessi violacei, con profumi dalle note fruttate e speziate, dalla frutta secca alla frutta caramellata e sciroppata, con uno sviluppo di aromi terziari come cuoio, note balsamiche, di marasca, *goudron* e resina. Elegante e morbido, è di notevole struttura, con la nota alcolica che ammorbidisce la tannicità tipica dell'Aglianico, persistenza sorprendente e piacevoli note di frutti rossi al retrogusto. E' un vino adatto ad una lunga conservazione.

*Abbinamenti gastronomici:* risolve i cosiddetti abbinamenti impossibili, è un vino che accompagna formaggi importanti come il gorgonzola, dolci alle mandorle e alle castagne, il panforte e dessert al cioccolato fondente e amaro.

*Servire a 18°-20°C.*