

*Me l'ha detto il vino...
che siamo schietti e onesti di natura;
che abbiamo lavorato la terra con umiltà e lei, in cambio,
ci ha insegnato il rispetto.
Eternamente vicina, sempre fedele,
come un animale da compagnia;
che il nostro vigneto è di natura salato,
ma anche dolce, come la Vita.*

Tatù

Vino Passito
da uve Sangiovese

Equilibrato, pieno, persistente.

Un passito speciale dal colore granato scuro intenso e denso.

L'olfatto rivela i dolci ricordi della stagione autunnale.

Odora di castagna, di fico caramellato e oliva nera.

Al gusto si presenta soave, saggio, irrinunciabile. Un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità. Ottimo da accompagnare a dessert di frutta, cioccolato e crostate.

Per un fine pasto da applausi.



Temperatura di servizio: 14°/16° C

PREMI



Denominazione	Vino rosso da uve appassite naturalmente
Località di produzione	Castiglione di Forlì
Tenore alcolico	13,5% vol
Base ampelografica	100% Sangiovese uvaggio di cloni romagnoli (ad acino grosso)
Tipo di suolo	Sabbie gialle (molasse del messiniano)
Altitudine	90 m s.l.m.
Esposizione	Nord-Ovest
Pendenza	10%
N. di piante per ettaro	6250
Forma di allevamento	Cordone speronato bilaterale (8 gemme produttive per pianta)
Produttività	1000 g per pianta prima dell'appassimento che riduce di circa il 40% il peso dei grappoli
Tipo di raccolta	Manuale
Tipo di agricoltura	Biologica certificata dal 2021
Epoca di raccolta	Seconda decade di settembre
Appassimento	In fruttiaia per circa 40 giorni
Vinificazione	15 giorni di macerazione sulle bucce e sui raspi
Affinamento	1 anno in barriques di rovere
Formati di bottiglia	0,50 litri