



LA
SIBILLA

PASSIO

Campania Bianco IGT

TIPOLOGIA

Campania Bianco IGT

VENDEMMIA

Manuale

VITIGNO

Falanghina dei Campi Flegrei

VINIFICAZIONE

Quattro mesi di appassimento per ventilazione.

TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica con presenza di cenere e lapilli

Tre anni di affinamento in bottiglia

ABBINAMENTI

Ideale con biscotti secchi, frutta secca e formaggi stagionati.

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

ALLERGENI

Solfiti

Il Passio, passito di falanghina campi flegrei, è uno dei 'vini del cuore'. Nato dalla voglia di scoprire tutte le possibili declinazioni del vitigno falanghina. Frutto di una tecnica raffinata nel tempo di appassimento su graticci per ventilazione, nasce come vino dolce che, ad oggi, si è evoluto in un vino che denota notevole freschezza e sapidità.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo oro carico, ambrato. Il bouquet di frutta e fiori si dirige sui sentori essiccati, quasi caramellati, di confettura. Si fanno sentire i profumi terziari, di cera d'api e di idrocarburi che qui sono diventati iodati. Il residuo zuccherino non troppo alto (135 gr/l) lo rende un vino pieno ed avvolgente, non stucchevole, dove lo iodio gioca un ruolo importante per donare freschezza e pulire il palato.