

## **PASSITO CAMPANIA BIANCO I.G.T.**

**Vitigno:** 100 % Fiano.

**Zona di produzione:** vigneto di proprietà in Montefalcione.

**Tecnica di produzione:** la vendemmia tardiva dei grappoli avviene a novembre, quando le nebbioline mattutine favoriscono lo sviluppo della botrite, muffa nobile, con conseguente maggior concentrazione di zuccheri ed aromi. Alla pressatura soffice e alla fermentazione, segue l'affinamento in barrique di rovere francese per almeno 24 mesi e, poi, in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** vino da dessert, è di colore giallo dorato, dalla ricca complessità aromatica: miele, camomilla, pesca matura, fiori di acacia, vaniglia. Al palato è ben strutturato, elegante, dai toni dolci, vena austera e sentori che ricordano la nocciola tostata.

**Abbinamenti gastronomici:** indicato con formaggi accompagnati da miele o marmellate.

*Servire a 14° C.*

## **PASSITO CAMPANIA 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 sciropata, 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. È 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 16°-18°C.*

