



Passione Barrique I.G.T.

Anbaugbiet:	Valtellina
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.5 % vol.

Lagerfähigkeit:	15 - 20 Jahre
Trinktemperatur:	18 - 20° C

Zona di coltivazione:	Valtellina
Vitigno:	Nebbiolo
Gradazione alcolica:	14.5 % vol.

Capacità di conservazione:	15 - 20 anni
Servire alla temperatura:	18 - 20° C

Growing area:	Valtellina
Type of grape:	Nebbiolo
Alcohol content:	14.5 % vol.

Shelf life:	15 - 20 years
Drinking temperature:	18 - 20° C

Dieser Wein, Traubensorte ist Nebbiolo, wird nach einer Lagerung von 4 - 5 Jahren in Kastanienholzfässern noch während 10 bis 12 Monaten in neuen, gerösteten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und mit grossem Aufwand gehegt und gepflegt.

Der Passione zeigt eine tiefe, purpurrote Farbe, ein Bouquet von grosser, raffinierter Fruchtigkeit verbunden mit einer angenehmen Note von Vanille und Röstaromen, an frische Brotrinde erinnernd und einen vollen, edlen Körper. Die Aromavielfalt verstärkt sich mit zunehmender Flaschenlagerung. Die Lagerfähigkeit des Passione beträgt 15 bis 20 Jahre.

Der Passione passt ausgezeichnet zu kräftigen Mahlzeiten, rotem Fleisch, Käse und zu Veltliner Spezialitäten.

Invecchiato 4 - 5 anni in botti di castagno, questo vino, ottenuto dalle uve del vitigno Nebbiolo, viene vinificato per altri 10 - 12 mesi nelle nuove barrique affumicate in rovere francese, dove è custodito e conservato con amore.

Dal colore rosso porpora intenso, il Passione sprigiona un bouquet marcatamente ed elegantemente fruttato con gradevole sentore di vaniglia, aromi tostati e pane fragrante con un corpo pieno e nobile. La varietà aromatica viene ulteriormente esaltata dall'affinamento in bottiglia.

Si conserva fino a 15 - 20 anni e a tavola si abbina di preferenza a pasti sostanziosi, carni rosse, formaggi e specialità della Valtellina.

This wine, made from the Nebbiolo grape, is kept for 3 years in chestnut wood vats before finishing for 10 to 12 months in new, charred French oak casks. No effort is spared to make this a perfect wine.

Passione has an intense purple colour, a sophisticated and decidedly fruity bouquet associated with an agreeable hint of vanilla and roasting aromas and reminiscent of fresh bread crust, and a full, noble body. The longer the bottles are laid down, the more varied the aromas become. Passione can be kept for 15 to 20 years.

Passione makes an excellent accompaniment to rich meals of red meat, cheese and Veltlin specialties.