



Passione Sforzato di Valtellina D.O.C.G. silver_edition

Anbaugebiet: 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, den wir aus getrockneten Nebbiolotrauben produzieren, wird während 12 Monaten in neuen, gerösteten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, bevor er drei Jahre in Kastanienholzfässern verfeinert wird.

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.

Ottenuto da uve Nebbiolo messe in appassimento, questo vino viene affinato per 12 mesi nelle nuove barrique affumicate in rovere francese poi invecchiato per 3 anni in botti di castagno, 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 we produce from dried Nebbiolo-grapes is extended for 12 months in new, toasted French oak barrels before being refined three years in chestnut wood barrels.

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.