



PASSIONE

ALPI RETICHE IGT

wine_info	blend	100% Nebbiolo				
	grapes drying time	3 months				
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted				
	barrel ageing	12 months in new french oak barriques, 36 months in chestnut casks				
	shelf-life	20 years				
	bottle size	150 and 75 cl				
technical_details	alcohol % vol.	Data may vary depending on the vintage.	-15.5	vinyard_info	vine training system	guyot
	dry extract g/l		-35		average age of vines	~70
	total acidity g/l		-5.5		average altitude m	650
	total sugar g/l		<1		vine density per Ha	4500
	must-to-fruit ratio %		50		grape yield kg/Ha	6500
	production btls		-18000		soil	sandy, silty

IT

Il Passione viene ricavato dai migliori grappoli di Nebbiolo lasciati in appassimento per tre mesi e vinificati a partire da dicembre. Questo vino si distingue per particolari caratteristiche di profumo e di corpo e racchiude in sé l'essenza del territorio valtellinese, narrandola in modo ritmato e puntuale.

Di un intenso rosso granata, sprigiona un bouquet marcatamente fruttato con gradevoli sentori di vaniglia e profumi che spaziano dalla frutta matura alle spezie, dalla prugna al cacao. Al palato è maestoso, pieno e ampio nei ritorni con tannini che riempiono la bocca con avvolgenza.

A tavola si abbina di preferenza a pasti sostanziosi, carni rosse, formaggi stagionati e specialità valtellinesi.

DE

Ein Sforzato von höchstem Rang aus den besten Nebbiolo-Trauben, die nach drei Monaten Trocknungszeit erst ab Ende Dezember vinifiziert werden. Nach zwölf Monaten Ausbau in neuen Barriques folgt eine vierundzwanzigmonatige Verfeinerung in grossen Fässern aus Kastanienholz. Er zeichnet sich durch den besonderen Charakter seiner Aromen und seines Körpers aus. Aus ihm spricht ausgeglichenes und tiefgründiges Wesen des Veltliner Terroirs.

Er ist von tief purpurroter Farbe und offenbart ein raffiniertes fruchtiges Bouquet mit angenehmen Vanillenoten, die von reifen Früchten bis zu Gewürzen, von Pflaumen bis Kakao reichen. Am Gaumen majestätisch, in der Tiefe ausgewogen mit geschmeidigen Tanninen.

Ein ausgezeichnete Begleiter von kräftigen Mahlzeiten, rotem Fleisch, reifem Käse und Veltliner Spezialitäten.

EN

Passione is obtained from the best bunches of Nebbiolo grapes left to dry for three months and vinified from the end of December. Aged twelve months in new barriques and thirty-six months in large chestnut barrels, this wine shines for its particular characteristics of fragrance and body. It embodies the essence of the Valtellina territory, narrating it in a rhythmic and punctual way.

Of an intense garnet red, this wine gives off a distinctly fruity bouquet with pleasant hints of vanilla and scents of ripe fruits, spices, plum, cocoa. The palate is majestic, full and ample in returns with tannins that fill the mouth with embrace.

At the table it is best served with hearty meals, red meats, mature cheeses and Valtellina specialties.