Matezie di Scansano

SCHEDA TECNICA

COSTA TOSCANA ROSSO PASSITO IGT

Rosso Passito *2023*

Il rosso dolce da uve appassite, per la fine del pasto

Un passito rosso della Costa Toscana: vino dolce ottenuto da uve las[illegible] appassire prima della vinificazione. Nasce da Malvasia rossa toscan[illegible] Ciliegiolo, lasciate appassire prima della pigiatura: dolce, caldo, pe[illegible] fine pasto.

SCHEDA TECNICA

Denominazione	Costa Toscana Rosso Passito
Classificazione	IGT
Tipologia	Passito
Annata	2023
Formato	500 ml
Gradazione alcolica	16% vol
Uve	Malvasia rossa toscana, Ciliegiolo

LA VIGNA

Altitudine	350 m s.l.m.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista	Rosso rubino profondo, con riflessi granati.
Olfatto	Ciliegia sotto spirito, prugna secca, confettura di frutti rossi e un tocco di spezie dolci.
Gusto	Dolce, morbido e caldo, con tannini vellutati e un lungo finale di frutta matura.

SERVIZIO

Abbinamenti	Dolci al cioccolato fondente, crostata di visciole, panforte e formaggi stagionati