



Vino ottenuto da uve di vitigni autoctoni tipo Moscatella e Malvasia appassite secondo la tradizione sulla pianta e, successivamente, vinificate in piccoli contenitori utilizzando solo lieviti naturali. Si presenta di colore ambrato scarico con sentori di pesca gialla, albicocca, fiori secchi e frutta candita. In bocca presenta grande ricchezza sorretta da un'acidità naturale che rende il vino fresco ed elegante. Perfettamente adatto come vino da meditazione, si accompagna molto bene a formaggi erborinati e pasticceria secca. Temperatura di servizio preferibilmente 8-10°C.



This wine is made from dried grapes that come from indigenous vines like Malvasia and Moscatella, according to tradition on the plant, and then fermented in small containers using only natural yeasts. The wine has an amber color with hints of peach, apricot, candied fruit and dried flowers. In the mouth has a great richness sustained by a natural acidity that makes the wine fresh and elegant. Perfectly suited as a meditation wine, it accompanies very well with blue cheeses and pastries.

Service temperature preferably at about 8-10° C.



Wird erhalten aus den Traubensorten, Moscatella und Malvasia (getrocknete Weinbeere, traditionsgemäß am Stock).

Die Trauben werden von Hand gelesen und separat in kleinen Mengen zu Wein verarbeitet. Die Pressung für den Passito ist sanft und die Gärung wird bei niedriger Temperatur mit natürlichen Prozessen durchgeführt, um die einzigartige Aussteuer der Aromen zu bewahren.

Die natürlich erhaltene Säure macht den Wein erfrischend und elegant.

Er ist perfekt geeignet als Wein zum Nachdenken (= Meditation) und passt in Begleitung zu Trockengebäck und Edelpilzkäsen.

Bevorzugte Serviertemperatur: 8-10°C.

14% vol.

# PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CALABRIA

AMBRATO  
AMBER  
AMBER

