

TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



PROSIT Terre di Offida Passerina Passito DOC

*Intensive gelbe Farbe mit Bernsteinschimmer.
Dezentes Bukett von Hefe und Honig.
Leicht süßer, samtiger Geschmack mit viel Körper.
Hervorragend zu trockenem Gebäck oder
zu gereiftem Käse.
Trinktemperatur 14/16° C.*

Jahrgang der ersten Herstellung: 2001

Anzahl der abgefüllten Flaschen: 2.500

Traubensorten: Passerina

Anbau- und Höhenlage: südöstlich, zwischen 200
und 230 m. ü.d.M.

Boden: lehm- und sandhaltig

Erziehungsform: Spalierziehung mit horizontalem Kordon.

Ausbeute pro Hektar: 45/50 Doppelzentner

Weinlese: Handlese der besten Trauben

Rosinierung: am Weinstock oder nach der Weinlese an Gestellen,
in Normalatmosphäre, bis zum 1. Dezember

Herstellungsmethode: mit kurzer Maischung Gärung im Holz

Weinreifung und Verfeinerung: in Barrique für 12 Monate

Alkoholgehalt: etwa 15%

Haltbarkeit: 8 - 10 Jahre

