



Colli di Salerno Passito Passion

Indicazione Geografica Tipica



Origine: Comune di Tramonti, vitigni a contropalliera allevati a guyot e raggiera atipica impiantati in frazione Capitignano e Pietre.



Vigneto: Esposizione est e sud, con altimetria compresa tra i 350 e i 500 m/ l.s.m., con terreno franco limoso, prevalenza frazione detritica su quella piroclastica.



Vitigno: Falanghina 40%, Biancolella 20%, Ginestra 40%.



Alcohol: 16%



Maturazione: Selezione accurata dei grappoli e raccolta manuale in piccole cassette da 6 kg, appassimento per 4 mesi in luogo ventilato ed asciutto, ove avviene una periodica e scrupolosa pulizia degli acini fino al momento della pressatura che avviene ancora nell'antico torchio di famiglia. La fermentazione avviene in piccole barrique da 250 lt, per circa sei mesi.



Note degustative: Si presenta di colore giallo dorato, aromaticamente ampio si presenta con profumi di frutta candita, fichi secchi miele e un tocco di affumicato. Al palato è morbido, seducente e sostenuto da una acidità fine. Dolce ma non troppo. Persistenti ed intense le sensazioni retrolfattive.



Abbinamenti consigliati: Si sposa bene con i formaggi stagionati dei Monti Lattari. Su piccola pasticceria secca e sulla tipica sfogliatella Santa Rosa della costiera amalfitana.



Temperatura di servizio: 10/12 °C



Bottiglia: 375 ml