



UMBERTO CESARI

COLLE DEL RE PASSITO

ROMAGNA ALBANA DOCG PASSITO

RAISIN

100% Albana di Romagna

SOL

Argileux et graveleux.

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

15/20 ans

RENDEMENT PAR L'HECTARE

5 t.

APASSEMENT

Récolte tardive et séchage dans un frutier selon des procédés de Botritrys control.

VINIFICATION

Pressurage doux de raisins et fermentation en fûts d'Allier dans un environnement à température contrôlée.

VIEILLISSEMENT

24 mois en barriques d'Allier et 6 mois en bouteille.

ALCOLIC DEGRÉ

14% de vol.

CAPACITÉS DE VIEILLISSEMENT

20 ans.

FORMATS DISPONIBLES

0.375 l

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 °C

COULEUR

Jaune intense avec des nuances ambre.

BOUQUET

Senteurs de pêche, d'abricot, de peau d'agrumes de figues, de genêt, de miel d'acacia et une note de noisettes.

GOÛT

Doux, chaud, enrobé, structure puissante et de grand corps. Bonne fraîcheur, avec note de safran sur la finale.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal avec du foie gras, des fromages persillés, harmonieux avec des pâtisseries et raffiné avec du chocolat de différents nuances.

