

# PASSIONALE 1910

CUVÉE PRIVATA



**Denominazione:** Rosso d'Italia

**Uvaggio:** 50% Montepulciano, 30% Primitivo e 20% Negroamaro

**Sistema di Allevamento:** Pergola

**Resa per Ettaro:** 120 quintali

**Epoca della Vendemmia:** prima decade di Ottobre

**Vinificazione:** lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

**Fermentazione:** in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30°C

**Affinamento:** in tonneau di rovere francese e slavonia (50% legni di primo passaggio e 50% di secondo) per 18 mesi e in bottiglia per 6 mesi

**Potenzialità di invecchiamento:** 20 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Designation:** Rosso d'Italia

**Varietal:** 50% Montepulciano, 30% Primitivo and 20% Negroamaro

**Training System:** Pergola

**Yield per Hectare:** 120 quintals

**Harvest Period:** first ten days of October

**Vinification:** long maceration on the skins for 45 days

**Fermentation:** in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

**Ageing:** in French and Slavonian oak tonneau (50% first-passage oaks and 50% second passage) for 18 months and in bottle for 4 months

**Cellarability:** 20 years

**Bottles:** 750 ml

