vallantica
TACCONI - OTTELIO

GEMINE PASSITO

UMBRIA I.G.P.

UVAGGIO
Ciliegiolo e Sangiovese
MATURAZIONE E AFFINAMENTO
Acciaio e barriques
COLORE
Rosso rubino intenso
PROFUMO
Sentori di frutti rossi
GUSTO
Delicatamente dolce, succoso, molto pieno in bocca con finale di frutta rossa
VINIFICAZIONE
Come da disciplinare i grappoli vengono fatti essiccare in vigna fino all'appassimento desiderato; dopo di che vengono diraspati e fatti fermentare senza rimontaggio, ma con intense follature. Al raggiungimento del grado e degli zuccheri desiderati, si svina in barriques per terminare l'affinamento.

CANTINA VALLANTICA TACCONI-OTTELIO
SOC. AGR. VALLANTICA TACCONI-OTTELIO SRL
Loc. Valle Antica, 280 - 05029 San Gemini (Terni) Italy - +39 0744 243454
www.vallantica.com