

# “PASSALUNA”

*La luna influenza i ritmi della natura e la vita di chi coltiva la terra; Passaluna è un blend di Syrah e Colorino, il suo nome è un omaggio a questa luce che ci guida silenziosamente. Affinato in piccole botti di rovere francese per un anno.*



---

## TOSCANA ROSSO I.G.T.

---

Zona di produzione: San Gimignano, Siena  
Composizione varietale: 50% Colorino, 50% Syrah

---

## IL VIGNETO

---

Esposizione vigneto: sud-est  
Altitudine vigneto: 290 metri s.l.m.  
Composizione terreno:  
fondale marino preistorico, sabbia, argilla e fossili marini  
Sistema di allevamento: cordone speronato  
Anno di impianto: 2005



---

## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

---

Periodo di vendemmia: terza settimana di Settembre  
Metodo di vendemmia: manuale  
Fermentazione alcolica:  
tini di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C  
Fermentazione malolattica: svolta  
Maturazione: 12 mesi in tini di acciaio inox  
Invecchiamento: 18 mesi in botti di rovere francese di 500l  
Affinamento in bottiglia: consigliati almeno 8 mesi  
Numero medio di bottiglie: 2800

---

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

---

Esame visivo: rosso opulento con sfumature viola  
Esame olfattivo:  
complesso e profondo. Note di confettura di more e ribes, note speziate di chiodi di garofano e pepe nero, pot-pourri, sentori affumicati  
Esame gustativo:  
morbido e deciso, la bocca ricrea le note speziate e fruttate, tannini eleganti, finale lungo  
Abbinamenti gastronomici: selvaggina o agnello al sugo

---

## FORMATI

---

750, 1500 ml