



Villa Simone

PASSITO

LAZIO IGP



Nasce dal connubio di uve autoctone, coltivate nei nostri vigneti, in quei terreni dove la tessitura, l'esposizione e il microclima consentono di raggiungere una surmaturazione naturale, protratta fino all'appassimento, raggiungendo concentrazioni tali da ottenere questo nettare prelibato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Colore giallo oro con riflessi ambrati; profumo fruttato ed intenso accompagnato da confettura di albicocca e frutta secca, con una spiccata nota di vaniglia. Al gusto è dolce e accattivante, seducente e con un'ottima struttura organolettica.

Ideale per accompagnare biscotti secchi, crostate e pasticceria da tè. Sorprendente il suo abbinamento con formaggi stagionati accompagnati da miele e confetture, nonché con foie gras e stuzzichini accompagnati con paté di carne. Temperatura di servizio consigliata 14°/16°.

It is born from the combination of local grapes, grown in our vineyards, in that soil where the texture, the exposition and the microclimate make it possible to reach a natural overmaturation, extended to natural drying, reaching concentrations such as to obtain this delightful nectar.

THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

Golden yellow colour with amber tints; a fruity and persistent aroma accompanied by notes of apricot jam and dried fruit and an intense note of vanilla. The flavor is sweet and captivating with an excellent organoleptic structure.

It is ideal to accompany dry biscuits, fruit tarts and tea pastries.

Amazing with aged cheese accompanied with honey and jam, but also with foie gras and meat pates.

Recommended serving temperature is 14°/16°C.

AZIENDA AGRICOLA VILLA SIMONE

Via Frascati Colonna, 29
00078 Monte Porzio Catone - (RM) Italia
Tel. +39 06 9449717 - email: info@villasimone.it

www.villasimone.it