

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Verifica le disposizioni del tuo comune
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto
BOTTIGLIA GL70 Vetro-raccolta differenziata
TAPPO FOR51 Sughero-raccolta differenziata dedicata
CAPSULA C/PVC90 Plastica-raccolta differenziata

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.

LA VENDEMMIA

Vendemmiate tardivamente, mediamente nella prima decade di Novembre, al raggiungimento del grado di concentrazione desiderato.

LA VINIFICAZIONE

Breve macerazione delle uve pigiate e successiva fermentazione in piccole botti di varie essenze e dimensioni, dove matura per almeno 4 mesi.

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 thè. 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 overmaturity, extended to natural drying, reaching concentrations such as to obtain this delightful nectar.

THE GRAPE HARVEST

Harvested late, usually in the first decade of November, when it reaches the desired degree of concentration.

THE WINEMAKING

Brief maceration of pressed grapes and subsequent fermentation in small casks of various sizes and essences, where it matures for at least 4 months.

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.



Villa Simone

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