

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Barone Montalto Passivento Rosso Terre Siciliane 2018
Vinícola	Barone Montalto
Safra	2018
País	Itália
Região	I.G.T. Terre Siciliane
Tipo	tinto
Castas	100% Nero D'Avola
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	Medalha de Ouro - Mundus Vini 2019 4.0 Vivino

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Passivento não é apenas uma garrafa de vinho, mas toda a Sicília dentro dela."

A **Barone Montalto** é uma vinícola relativamente jovem – fundada em **2000** em **Santa Ninfa**, uma pequena comuna da província de **Trapani**, no noroeste da ilha. É focada em elaborar vinhos de alta qualidade que apresentem todo o potencial que o *terroir* siciliano pode alcançar.

Uma de suas maiores realizações foi a criação do **Método Passivento**® (marca registrada), uma técnica de **desidratação** das uvas similar ao utilizado para a elaboração dos famigerados Amarone Della Valpolicella.

O **apassimento** dos grãos que darão origem ao **Passivento Rosso Terre Siciliane** acontece em **câmaras multiníveis de secagem** que contam com **ventilação controlada**, o que garante que a fruta alcance o **grau perfeito de desidratação** antes da prensagem.

Diferentemente do Amarone, a Barone Montalto utiliza a estrela local – a **Nero d'Avola**.

O resultado é um vinho rico e opulento, em ambos boca e nariz.

Na taça, tem-se um tinto de cor rubi intenso, com **aromas concentrados de frutas negras maduras e sobremaduras**, onde se destacam ameixa e cerejas negras, com um toque de **alcaçuz e figos cristalizados**. O *bouquet* conta ainda com um gostoso tostado que remete a **tabaco**. Em boca a fruta se confirma com **taninos redondos** e acidez gostosa a escaltar a carga de dulçor.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas concentrados de frutas negras maduras e sobremaduras, onde se destacam ameixa e cerejas negras, com um toque de alcaçuz e figos cristalizados; gostoso tostado que remete a tabaco

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

fruta se confirma com taninos redondos e acidez gostosa a escaltar a carga de dulçor

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios/duros em geral



CULINÁRIA

