

# ESSENTIA • Emilia Malbo Gentile Igt Passito



<b>Tipo di vino</b>	Rosso Passito
<b>Vitigno</b>	Malbo Gentile 100%
<b>Densità Impianto</b>	2030/ha
<b>Forma di Allevamento</b>	GDC
<b>Produzione Annu</b>	560 bottiglie
<b>Gradazione Alcolica</b>	14,5% VOL
<b>Acidità Totale</b>	8,50 g/l
<b>Residuo Zuccherino</b>	120 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	Ottimale a 14°/16°C
<b>Bottiglia</b>	Formato da 0,375 l

## METODO DI VINIFICAZIONE

Da uve biologiche raccolte a mano su graticci in vendemmia tardiva, 1° decade di Ottobre

Lento appassimento in fruttai per 2/3 mesi.

Dopo la pigiatura e successiva fermentazione il vino affina in Barrique di rovere di secondo passaggio per 2/3 anni.

Al naso si percepiscono sentori di frutta rossa in confettura o appassita, prugnolo, rosa, viola, frutta secca e note speziate. Colore granato Residuo zuccherino naturale ben bilanciato denso al palato ma non stucchevole equilibrato tra freschezza e aromaticità, prolungato e persistente.

Abbinamenti: Dolci di pasticceria secchi, crostate, formaggi molto stagionati o erborinati, cioccolato fondente, torte e dolci a base di cacao, frutta secca.



**SAN PAOLO**  
AGRITURISMO - CANTINA - ACETAIA