

# COLLE DEL RE PASSITO

2005

## Terroir

L'âge moyen des vignes est de 20 à 30 ans. Le sol est argileux et graveleux.

## Vinification et vieillissement

Passerillage dans un fruitier selon le procédé breveté Sordato botrytis control et Sordato kinesis. Pressurage doux des raisins précédemment laissés à sécher sur des claies. Fermentation en barriques de L'Allier dans un environnement à température contrôlée. Vieillessement de 12 mois en barriques de L'Allier et 6 mois en bouteilles.

## Caractéristiques

Couleur jaune avec des nuances ambre. Bouquet aux senteurs très persistantes d'abricots mûrs, de miel, de vanille et de noisettes grillées. En bouche, doux, velouté et persistant, avec d'agréables senteurs d'épices et de confiture.

## Accords mets et vins

Parfait avec gâteaux secs et pâtisseries, mais aussi pour accompagner un foie gras ou des fromages comme le gorgonzola.

## Autres informations

NOUVEAU PRODUIT Quantité disponible aux entrepôts : 13 caisses  
Disponibilité en magasins : 48 succursales

## Press review

93/100 »The 2007 Albana di Romagna Colle del Re Passito is a delicious dessert wine that opens to a deep golden color with orange highlights. This excellent wine opens to candied orange peel, sweet marzipan, dried herb and honey. The mouthful is thick and viscous. »Robert Parker – The Wine Advocate, Nov. 2015



## Producteur

Umberto Cesari

## Catégorie

Desserts

## Cépages

100 % Albana di Romagna

## Pays / région

Italie, Émilie-Romagne

## Appellation

Albana di Romagna (DOCG)

## Format

500 ml

## Degré d'alcool

14,5 %

## Température de service

8 à 10°C

## Disponible dans ces provinces

- Québec