# Passo Nero Passito

ROSSO

## INFO

**Annata:** 2024
**Formato:** 50 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Sicilia
**Vitigno:** Nero d'Avola
**Suolo:** Sabbioso di natura calcarea
**Estensione del vigneto:** 0,5 ha
**Tipo d'impianto:** Guyot e Alberello
**Densità ceppi per ha:** 6.000
**Età media del vigneto:** 35 anni
**Produzione media per ha:** 35 hl
**Vinificazione e affinamento:** Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di cemento da 85 hl per 7 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. Svinatura e affinamento in tonneau da 750 l per 16 mesi.
**Solforosa totale:** 45 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 2.600

## PRODUTTORE

**ARIANNA OCCHIPINTI**
Arianna Occhipinti

## PERCHÉ

Il Passo Nero Passito di Arianna Occhipinti è un vino rosso dolce avvolgente, setoso e piacente. La coraggiosa evoluzione appassita in pianta del nero d'avola, un vino audace che comincia dolce e cioccolatoso, finendo tannico, con tratti distillati e incredibilmente fresco. Dalla beva infinita.

## QUANDO

Il Passo Nero Passito è un vino da gustare goccia dopo goccia, mai stucchevole, una bottiglia da condividere con la vostra dolce metà con un tortino dal cuore morbido di cioccolato fondente o, azzardando, su un petto d'anatra scottato in salsa di ciliegie per toccare il nirvana con un dito.


**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**