Abbazia Santa Anastasia

PASSOMAGGIO CLASSICI BIO

Classificazione IGP TERRE SICILIANE ROSSO
Classification IGP TERRE SICILIANE RED

Certificazione Biologica
Certification Organic

Enologo Gianfranco Cordero
Winemaker

Vitigni
55% Nero d'Avola – 30% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon da uve biodinamiche
Grape type
55% Nero d'Avola – 30% Merlot – 15% Cabernet Sauvignon from biodynamic grapes

Ubicazione vigneti
Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia, località Passo di Maggio 400 m. s.l.m.
Vineyards location
Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia, Passo di Maggio Location 400 m. a.s.l.

N. ceppi per ettaro 4.000
N. plants per hectare 4.000

Resa per ettaro
Nero d'Avola 8.000 kg – Merlot 6.000 kg.
Yeald per hectare
Nero d'Avola 8.000 kg – Merlot 6.000 kg.

Vendemmia Raccolta manuale: fine settembre
Harvest Manual harvest: end of September

ABBAZIA SANTA ANASTASIA S.p.A.
Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)

Abbazia Santa Anastasia
+39.0921.672.233

www.abbaziasantanastasia.com
winery@abbaziasantanastasia.com

Note di degustazione

Il Passomaggio si presenta di colore rosso rubino intenso e profondo.
Al naso è elegante pur con vigorosi aromi che ricordano dalla ciliegia fino al tabacco dolce passando attraverso piacevoli sensazioni di pepe e di vaniglia.
Al gusto si presenta di medio corpo con una morbida percezione tannica ed un finale persistente che ricorda leggermente la marasca.
Temperatura di servizio 16 - 18° C.

Tasting notes

On the nose it is elegant but strong aromas are reminiscent of the cherry to the sweet tobacco, not forgetting the pleasant sensations of pepper and vanilla.
The palate is medium-bodied with soft tannins perception.
Lingering finish reminiscent of slightly cherries.
Service temperature 16 - 18 ° C.

Tecnica di produzione

Vinificazione Tradizionale in rosso, in tini di acciaio a temperatura controllata di 24/28°C, per 10-13 giorni con macerazione sulle bucce.

Production technique

Traditional red vinification in stainless steel vats, at controlled temperature of 24/28 ° C, for 10-13 days with maceration on the skins.

Maturazione

Malolattica e affinamento in barriques di rovere francese Allier di secondo passaggio e in botti di rovere francese da 50 hl per 15-18 mesi , completa la maturazione in bottiglia.

Ageing

Malolactic fermentation and aging process in French Allier oak barrels then a second step in 50 hl French oak barrels for 15-18 months and full maturation in bottle

Alc.% Vol. 13,5°

Abbazia Santa Anastasia
Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)
+39.0921.672.233
www.abbaziasantanastasia.com
winery@abbaziasantanastasia.com