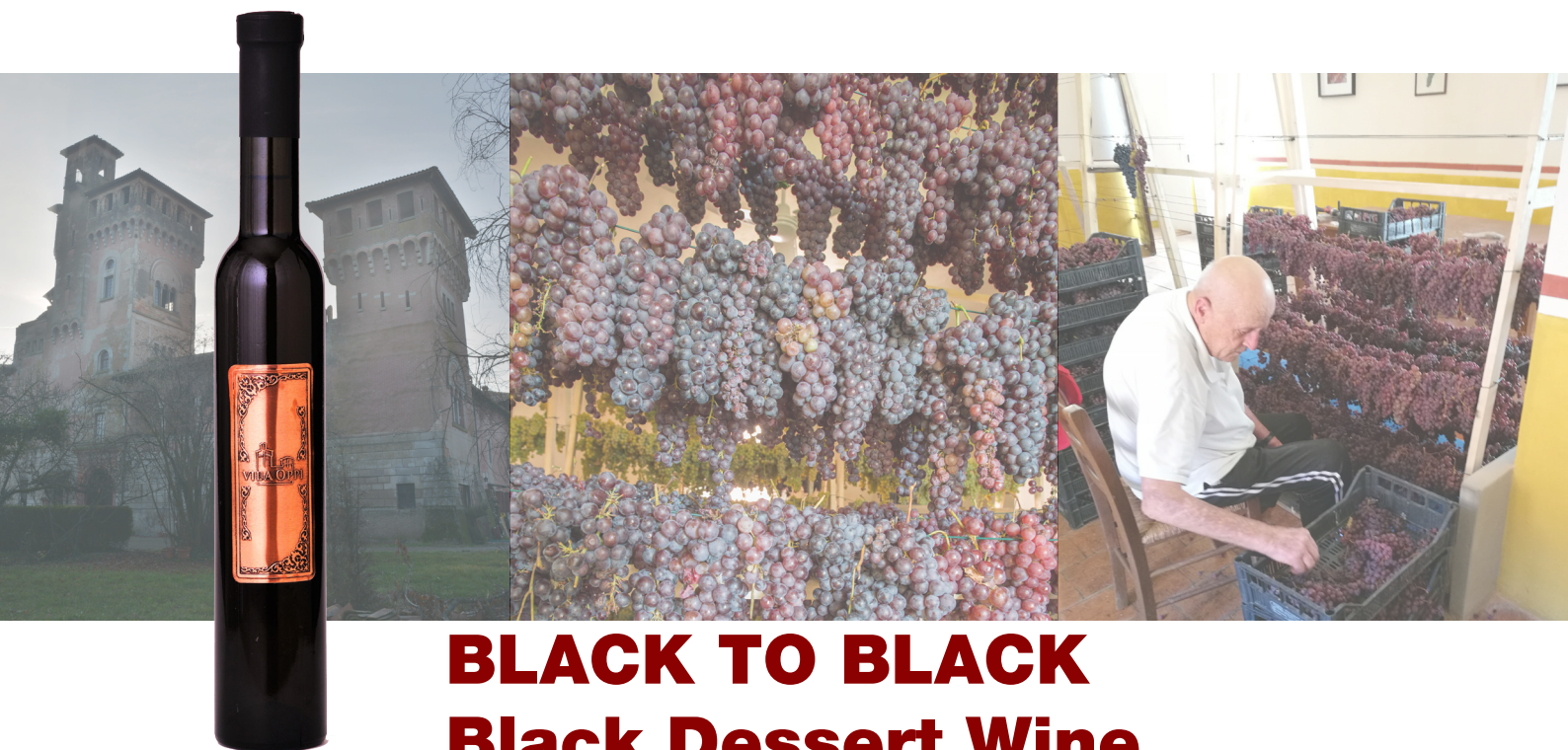




BLACK TO BLACK Black Dessert Wine

TIPOLOGIA/Type	PASSITO NERO / Sweet Black Dessert Wine
UVE/Grape	100% Merlot
GRADAZIONE ALC./Alcohol	14,0 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Val d'Arda (Piacenza)
RESA/ Yield	40 QUINTALI PER ETTARO / 40 quintals per hectare
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 5 kg / Hand-picked into crates of 5 kg
APPASSIMENTO/Disidrating	APPASSIMENTO PER 1 SETTIMANA AL SOLE SU GRATICCI E POI PER CIRCA 4 MESI, APPENDENDO I GRAPPOLI IN LUOGO VENTILATO ALL'OMBRA SENZA VENTILAZIONE FORZATA / Dried for 1 week in the sun on racks and then for about four months, hanging bunches in a ventilated, shady place without forced ventilation
VINIFICAZIONE/ Vinification	PIGIATURA SOFFICE IN TORCHIO, VINIFICAZIONE IN ROSSO SENZA MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA INFERIORE AI 18 GRADI / Soft pressing in press, vinification in red without maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperature below 18 degrees
ELEVAMENTO/Aging	IN BARRIQUE DI QUERCIA PER CIRCA 4 ANNI E POI IN BOTTIGLIA PER CIRCA 1 ANNO / In oak barrique for about 4 years then in bottle for about 1 year
ORGANOLETTICA/ Characteristics	NERO OPACO CON SFUMATURE ROSSE, PROFUMI MORBIDI DI FRUTTA MATURA E PREDOMINANZA DI NOTE MADERIZZATE ED FRUTTA COTTA CON NOTE SPEZiate DI VANIGLIA E CAFFE', DI INCREDIBILE COMPLESSITA' ED AROMI. OTTIMA L'ACIDITA' E LA PERSISTENZA IN BOCCA, PERFETTA DENSITA' ED UNTUOSITA' / Black Color with shades Red, Strong Perfumes of red fruits with predominance of Cherries/plums and notes of Vanille with citrus spicy and coffee, Incredible complexity and aromas. Good acidity with long persistence in mouth. Perfect density and oiliness
TEMPERATURA/ Temperature	SERVIRE A 10-12 GRADI CIRCA / Serve at about 10-12 degrees
ABBINAMENTI/ Best served with	FORMAGGI STAGIONATI, CIOCCOLATO FONDENTE SINO AL 99% di CACAO / Seasoned cheeses, dark chocolates until 99% of cacao