San Valentino, quattro vini passiti per festeggiare in dolcezza

20230130125841vinosanvalentino-fad96dc8

San Valentino è ormai alle porte. Ecco quattro proposte per festeggiarlo in dolcezza.

ZORZETTIG (FRIULI)

PICOLIT PASSITO

Un passito di Uve Picolit 100% che nasce nel cuore del Collio Friulano, firmato dalla cantina Zorzettig. Questo vino viene affinato in barrique di rovere francese da 225 lt per 18 mesi e successivamente per altri 12 mesi in bottiglia.
Un vino nobile dal colore giallo dorato intenso; al naso emergono note di marzapane, vaniglia, albicocca disidratata, frutta tropicale passita e un tocco di noce moscata. All’assaggio risulta essere un vino setoso e intrigante, dolce per vocazione, ma allo stesso tempo con la capacità di lasciare la bocca pulita e sapida.

FATTORIA DELLA TALOSA (TOSCANA)

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

Il Vin Santo di Montepulciano, prodotto dalla Fattoria della Talosa, è ottenuto da uve Trebbiano, Malvasia, Grechetto. Viene affinato per diversi anni in pregiati caratelli di rovere di capacità 110 litri.
Il colore è ambrato brillante. Il profumo è complesso e ricco, con sentori di albicocche, mandorle, fichi secchi e uva sultanina. Al palato è morbido e persistente. Al palato è morbido e persistente.

LIBRANDI (CALABRIA)

LE PASSULE

Le Passule è un Calabria Bianco Passito IGT di uve Mantonico prodotto dalla cantina Librandi. Questo vino viene fermentato e affinato in barrique di Allier per 6 mesi, con una breve permanenza in bottiglia prima della commercializzazione.
Il colore è giallo ambrato. Al naso ha sentori di erbe officinali e fiori di campo, per continuare con frutta esotica e candita, miele di acacia, zenzero e spezie dolci. In bocca è un vino equilibrato, fresco e con una decisa componente glicerica.

TOMMASI (VENETO)

MONTE CROCE PASSITO BIANCO IGT

Il Monte Croce Passito Bianco IGT, della cantina Tommasi Viticoltori, è un passito di uve Garganega 100%. Alla vista si presenta con un colore dorato luminoso. Gli aromi sono quelli della frutta candita, dell’uva sultanina e delle spezie.
Al palato è morbido, avvolgente ed equilibrato, dal finale persistente.