



# PASSITO ROSSO

## RELIQUIA DEL PODERE

- **Tipologia:** passito rosso
- **Vitigno:** Barbera, Bonarda
- **Tenore alcolico:** 11,5% vol. minimo
- **Temperatura di servizio:** 8°C
  
- **Zona di produzione**
  - **Regione:** Emilia Romagna
  - **Provincia:** Piacenza
  - **Comune:** Alta Val Tidone - Loc. Genepreto e Ziano Piacentino - Loc. Fornello
- **Tipologia del terreno:** argilloso, calcareo, sassoso
- **Esposizione:** est
- **Altitudine:** 350 - 180 metri s.l.m.
- **Forma di allevamento:** Guyot
- **Densità impianto:** 4.000 ceppi per ettaro
- **Raccolta uve:** fine ottobre, *rigorosamente a mano*
- **Resa uva per ettaro:** 5 tonnellate/ettaro

### Degustazione

**Colore:** rosso purpureo impenetrabile

**Olfatto:** molto intenso e fruttato

**Gusto:** confettura di mirtillo e ciliegia, nuance di cacao



[www.gaiaschi.it](http://www.gaiaschi.it)

---

**Podere Gaiaschi**

Località Cà di Sotto 1 Genepreto • 29031 Alta Val Tidone PC • Italia  
0523-990346 • [gaiaschi.it](http://gaiaschi.it) • [vini@poderegaiaschi.it](mailto:vini@poderegaiaschi.it)

**PODERE GAIASCHI**

**PASSITO ROSSO**  
**RELIQUIA DEL PODERE**

**Vinificazione**

Le uve Barbera e Bonarda vengono raccolte sovrature alla fine di ottobre in cassette da 10 kg. dove permangono fino a quando si sono disidratate del 50%. Una volta raggiunto il giusto grado di appassimento, le uve vengono diraspate (solitamente nel mese di dicembre) e lasciate fermentare sulle bucce fino all'ottenimento del desiderato grado alcolico. Successivamente vengono separate le bucce e schiacciate con il torchio con una resa del 30% di mosto. L'affinamento è di diversi mesi; l'imbottigliamento avviene prima della vendemmia successiva.

**Abbinamenti gastronomici**

Si sposa bene con torte al cioccolato fondente e dessert impegnativi da meditazione vicino al caminetto.

**Informazioni aggiuntive**

- **Tipo bottiglia:** Bordolese da 0,50 cl
- **Scatole:** astuccio singolo

**Podere Gaiaschi**

**Podere Gaiaschi** è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata nella Val Tidone, in Emilia-Romagna. La famiglia Gaiaschi coltiva viti da generazioni, con una passione per la produzione di vini di alta qualità che riflettono il "terroir" unico della regione.

**La Filosofia di Podere Gaiaschi** è di dedicarsi alla produzione di vini autentici che esprimono il carattere del territorio. L'azienda si concentra su pratiche agricole sostenibili e sul rispetto per l'ambiente. Le uve sono raccolte a mano e vinificate con la massima cura per preservare la loro freschezza e integrità.

[www.gaiaschi.it](http://www.gaiaschi.it)

**Podere Gaiaschi**

Località Cà di Sotto 1 Genepreto • 29031 Alta Val Tidone PC • Italia  
0523-990346 • [gaiaschi.it](http://gaiaschi.it) • [vini@poderegaiaschi.it](mailto:vini@poderegaiaschi.it)

