



## Passo Sardo Włochy, Sardynia

Enoitalia to największa, prywatna winnica we Włoszech, i jedna z dziesięciu największych w skali wszystkich winnic w kraju. Jej projekt rozpoczął się w 1986 roku i sukcesywnie rozwijał się dzięki umiejętnemu kierownikowi firmy Panu Giorgio Pizzolo oraz jego trzem braciom, Giuliano, Augusto i Floriano. W 2017 roku winnica wyprodukowała 97 milionów butelek eksportując 75% swoich win na 4 kontynenty, do ponad 80 krajów. Dla Enoitalia główną dywizją jest przybrać status ambasadora włoskiego "smaku" globalnie, co pewni siebie robią, promując i czerpiąc potencjał z wyjątkowości włoskich odmian oraz gleb.

### Opis wina:

Wino stworzone w 85 % ze szczepu Cannonau, 10 % Carignano i 5 % Barbera Sarda. Passo Sardo jest wytwarzane zgodnie z najgłębszą tradycją winiarską Sardynii, szczególnie na południu Sardynii, na wzgórzach śródlądowych, około 30 km od wybrzeża i Cagliari. To fascynująca i tajemnicza wyspa, na której od wieków rośnie winorośl. Tutaj, część rośliny uprawnej, najlepsza z najlepszych winnic, zostaje wybrana do naturalnego wyschnięcia na roślinie: jest następnie zbierana i fermentowana oddzielnie, a następnie mieszana z resztą wina. Klimat jest półsuchy, uporczywe nasłonecznienie przez cały rok i stały wiatr, który gwarantuje jakość wina. Ta tradycja winiarstwa, przekazywana z pokolenia na pokolenie na Sardynii, pozwala na uzyskanie złożonego, a jednocześnie dobrego i typowego wina o długim okresie użytkowania. Passo Sardo prezentuje intensywne aromaty z nutą dżemu, śródziemnomorskim bukietem i nutami mirto. Jest złożony i delikatny, o zrównoważonej kwasowości i długim wykończeniu. Intensywny granatowy kolor z fioletowymi refleksami. W nosie intensywny bukiet, z nutami dojrzałych owoców, dżemu i jagód mirto. W smaku gładkie i pełne. Zrównoważona kwasowość i długi finisz.

### Typ:

Czerwone, wytrawne  
Zawartość alkoholu 14%  
Podawać w temperaturze 16-18 °C

