

## Nikà Passito



|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| <b>KRAJ</b>                  | Włochy                     |
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 12.00 st.C                 |
| <b>REGION</b>                | Sycylia                    |
| <b>APELACJA</b>              | Passito di Pantelleria DOC |
| <b>SZCZEP</b>                | Zibibbo                    |
| <b>RODZAJ</b>                | Słodkie                    |
| <b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>    | 14,0 %                     |
| <b>KOLOR</b>                 | Bursztynowy                |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 500 ml                     |

### Aromat:

Intensywny i bogaty aromat suszonych winogron, dojrzałych moreli, kandyzowanej skórki pomarańczy, miodu, fig i rodzynek z delikatną nutą kwiatową.

### Smak:

Słodkie, aksamitne i doskonale zbalansowane. Dominują nuty suszonych owoców, moreli, miodu i karmelu, wsparte świeżością oraz długim, harmonijnym finiszem.

### Potrawy:

Desery z ricottą, sery pleśniowe białe

## Więcej informacji:

Passito di Pantelleria powstaje na wulkanicznej wyspie Pantelleria, położonej na południe od zachodnich wybrzeży Sycylii. Uprawiane tu krzewy szczepu Zibibbo (Muscat of Alexandria) prowadzone są tradycyjną metodą **alberello pantesco**, wpisaną na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO. Niskie krzewy sadzone są w niewielkich zagłębieniach, które chronią je przed silnymi wiatrami i pomagają zatrzymywać wilgoć. Po zbiorach grona są delikatnie podsuszane w śródziemnomorskim słońcu, co pozwala skoncentrować aromaty i naturalną słodycz. Wulkaniczne gleby oraz morski klimat nadają winu wyjątkową mineralność, elegancję i bogactwo aromatów.

## Castello di Volpaia



**Castello di Volpaia** to jedna z najbardziej cenionych posiadłości Chianti Classico, położona w średniowiecznej, ufortyfikowanej wiosce Volpaia, której historia sięga 1172 roku. Od 1972 roku należy do rodziny Mascheroni Stianti, która z niezwykłą dbałością odrestaurowała zabytkowy kompleks, zachowując jego historyczny charakter i przekształcając go w nowoczesną, ekologiczną winiarnię. Winnice o powierzchni około 45 ha, położone na wysokości ponad 400 m n.p.m., obsadzone są głównie Sangiovese i uprawiane metodami organicznymi. Kamieniste, piaszczysto-piaskowcowe gleby oraz chłodny mikroklimat Alto Chianti pozwalają tworzyć wina o wyjątkowej elegancji, świeżości i długowieczności. Dzięki selekcji dawnych klonów Sangiovese powstały kultowe crus: **Coltassala, Balifico i Il Puro**. Castello di Volpaia od lat uznawane jest za jednego z ambasadorów najwyższej jakości Chianti Classico na świecie.