



Abbazia Santa Anastasia

CINQUEGRANI VINO PASSITO



Certificazione Biologica
Certification Organic

Classificazione Vino Passito
Classification Sweet Wine

Enologo Gianfranco Cordero,
Giuseppe Prisinzano
Winemaker

Zona di produzione C.da Bernarda,
Castelbuono – Palermo
Vineyards location C.da Bernarda,
Castelbuono – Palermo

Uve Grecanico 100%
Grapes

Altitudine 350 m. s.l.m.
Altitude 350 m. a.s.l.

Densità d'impianto 4000 ceppi/ha
N.plants per hectare 4000

Resa/ha 4000 kg
Yeald per hectar 4000 kg

Epoca di vendemmia Ultima
settimana di Ottobre
Harverst time Last week of October

ABBAZIA SANTA ANASTASIA S.p.A.

Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)

+39.0921.671959

www.abbaziasantanastasia.com

Tecnica di produzione Raccolta a mano dopo un primo appassimento in pianta, segue appassimento in graticci. Pressatura soffice. Antico metodo di vinificazione senza passaggio in vasche d'acciaio, fermentazione alcolica naturale in barriques con i lieviti indigeni

Production Technique Harvested by hand; after left to raisin on the plant, drying continues on mats. Soft pressing. Ancient wine-making method without passing in stainless steel tanks, natural alcoholic fermentation in barriques with indigenous yeasts.

Maturazione tre anni in *barriques* di rovere francese Allier di secondo passaggio

Ageing 3 years in second passage Allier oak barriques

Gradazione alcolica 13,5 %Vol
Alc.%Vol.

Abbinamenti Formaggi erborinati, pasticceria e cioccolato. Eccellente vino da meditazione.

Matches Pairings Blue vein cheeses, pastries and chocolate. Excellent meditation wine.

Temperatura di servizio 12 °C
Serve at 12 °C