



Senza Paura

Vino bianco passito



Formato

Bottiglia da 50cl



Tipo di Vino

Bianco autoctono romagnolo



Zona

Imola (BO)



Vitigni

Vino da uve stramature



All'occhio

Colore giallo intenso e ambrato vivace



Al naso

Profumi di pesca albicocca miele



In bocca

Il dolce è solo una sensazione iniziale perché viene portato via dalla freschezza e tutti i profumi che si sentono al naso li senti in bocca

Nome Completo:	Senza Paura
Denominazione:	Bianco autoctono romagnolo
Vitigno:	Vino da uve stramature
Forma di Allevamento:	Capovolto
Densità impianto:	2500/ha
Produzione Annuia:	2000 bottiglie
Gradazione Alcolica:	15,5% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 10-12°C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Immergetevi nella raffinatezza di 'Senza Paura', un vino bianco passito che rompe gli schemi. Il suo colore giallo intenso e ambrato promette un'avventura sensoriale. Al naso, pesca, albicocca e miele si fondono in un bouquet affascinante. Il gusto sorprende con una freschezza inaspettata, permettendo ai profumi di esplodere in una sinfonia di sapori. Ogni sorso è un equilibrio audace tra dolce e acidulo, sfidando le aspettative.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il terroir di 'Senza Paura' testimonia il suo legame profondo con Imola, collocato nei colli imolesi dal 1982. L'altitudine di 150 metri, il suolo limoso-argilloso e l'esposizione a sud-est favoriscono la maturazione delle uve. Questo passito bianco sorprende in tavola con la sua vivace acidità, perfetta con formaggi stagionati come castelmagno, gorgonzola e formaggio di fossa. La sua personalità unica offre un contrasto indimenticabile, arricchendo ogni piatto con freschezza e complessità.



Metodo di Vinificazione

La magia di 'Senza Paura' inizia con una vendemmia tardiva, seguita dall'appassimento delicato delle uve per un mese sotto tettoia, per concentrarne i sapori. Questo processo, laborioso ma essenziale, definisce il profilo unico del vino. Dopo un anno di affinamento in botti di cemento, la purezza del frutto è preservata, accentuando la sua complessità. Infine, 'Senza Paura' è imbottigliato manualmente senza filtraggio, garantendo l'autenticità del terroir e dell'impegno produttivo.



Abbinamenti Gastronomici

Perfetto per accompagnare formaggi stagionati come il Castelmagno e il Gorgonzola, "Senza Paura" esalta e bilancia i sapori intensi, creando un'esperienza gastronomica unica e memorabile. Questo vino bianco passito, con la sua freschezza inaspettata e complessità aromatica, trasforma ogni abbinamento in un'armoniosa sinfonia di sapori.