

## PASSITO Malvasia Nera IGP Salento

### Vendemmia

Uve 100% Malvasia Nera  
Zona di produzione Cutrofiano  
Estensione vigneto: 0.50.00 HA  
Età vigneti: in media 40 anni  
Terreni: terra rossa  
Epoca di raccolta 20/30 settembre  
Produzione media per ettaro: 40 hl (Uva per ceppo kg. 1,2 )  
Raccolta delle Uve Manuale in cassette

**Vinificazione:** Appassimento sui graticci di canna per 30 giorni. Pigiatura, macerazione e fermentazione spontanea in mastello aperto per 7 giorni, svinatura e pressatura con torchio verticale delle vinacce e affinamento sulle fecce fini in barriques 6 mesi e poi bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.  
Grado alcolico 15% vol.  
Bottiglie prodotte: ca. 3500 da 37,50 cl

### Note di degustazione:

*Colore:* rosso granato  
*Olfatto:* incipit di marasche cui seguono piacevoli note di cioccolato amara, cannella confettura di more  
*Gusto:* equilibrio tra residuo zuccherino e spinta acida-sapida, persistente, appagante  
Accostamenti consigliati: pasticciotto leccese, cioccolato fondente formaggi stagionati  
*Temperatura di servizio:* 18 – 20 °C

