



Passito

Classificazione: Salento IGP Rosso Biologico

Varietà: Malvasia Nera

Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecìa Salentina)

Tipologia di terreno: Terra rossa

Sistema di allevamento: Alberello

Resa uva in vino media per ettaro: 20 hl

Vinificazione: Appassimento sui graticci di canna spontanea in mastello aperto per 30 giorni, pigiatura e fermentazione, svinatura e pressatura manuale con torchio

Affinamento: 12 mesi in legno e successivamente in bottiglia

Gradazione alcolica: 16%

Temperatura di servizio: 12-14°C

Note sensoriali

Rubino compatto. Olfatto intrigante che ricorda il fico, il gelso nero, la susina e le erbe aromatiche.

Bell'equilibrio tra dolcezza, freschezza e sapidità.

Dinamico e persistente.

Abbinamenti

Dolci e crostate a base di frutta, pasta di mandorla e pasticceria secca tradizionale. In alternativa, ottimo con tarallini tradizionali con cipolla e uvetta; formaggi stagionati.