



I.G.T. SALENTO
ALEATICO PASSITO ROSSO



Terreno: Argilloso/sabbioso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4140
Resa per ettaro: 80/90 q
Epoca vendemmia: Metà Settembre
Passitura: Appassimento su graticci
Vinificazione: Acciaio
Fermentazione: Temperatura controllata a 26/27° C
Affinamento: In acciaio e bottiglia
Temperatura di servizio: 14° C

Colore rosso rubino, presenta un ampio ventaglio olfattivo, sentori fruttati di amarena, ciliegia sotto spirito. Vino morbido ed elegante, di qualità fine con un'ottima persistenza. Perfetto in abbinamento a cioccolato, crostate o pasticceria secca.

Soil: Clayey/Sandy
Plant breeding system: Spurred Cordon
Logs per hectare: 4140
Yield per hectare of grapes: 80/90 q
Grape harvest: Mid September
Grape dryng: On racks
Vinification: Steel
Fermentation: Controlled temperature 26/27° C
Aging: In stainless steel and in the bottle
Serving Temperature: 14° C

Ruby red in color, it has a wide olfactory range, fruity hints of black cherry and cherry in alcohol. Soft and elegant wine of fine quality with excellent persistence. Excellent in combination with chocolate, tarts with berry jam or dry pastries.