



## PASSITO

# ALEATICO IGT SALENTO

**TIPOLOGIA** Passito · IGT Salento

**VITIGNO** Aleatico

**GRADAZIONE ALCOLICA** 15,5% vol.

**DATI ANALITICI** ph 3,10 · acidità tot. 6,00 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Uggìo, Brindisi

**ALTITUDINE** 100 metri sul livello del mare

**TIPO DI TERRENO** Medio impasto con presenza di pietre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 3.800

**ANNO DI IMPIANTO** 1998

**RESA PER ETTARO** 40 quintali

**VENDEMMIA** A mano, l'ultima decade di settembre

**FERMENTAZIONE** Tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio

**MACERAZIONE** 3 giorni, a temperatura controllata

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** Svolta interamente

**AFFINAMENTO** 6-7 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

**ANNATE PRODOTTE** 2006, 2007, 2008, 2009, 2013

**PRODUZIONE ANNUALE** 8.000 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Piccolo a tulipano, leggermente panciuto

---

**COLORE** Rubino luminoso, tendente al violaceo.

**OLFATTO** Fine, delicato, aromatico ed intenso.

Si concede con grazia sublime, intrecciando deliziose note di lampone e mirtillo a freschi sentori di noce moscata, rosa e fragola, il tutto su uno sfondo elegante di violetta.

**PALATO** Dal frutto quasi "croccante", straordinariamente piacevole, ampio e fastoso, ammalia per la sua capacità di essere carezzevole senza stancare, dotato di un perfetto equilibrio fra la struttura importante e la composta e soave acidità.

**CARATTERISTICHE** Un vino incredibile, profondo e voluttuoso, che evoca magnificamente la mineralità della terra che lo ha generato, sinuoso, elegante e denso, di incomparabile raffinatezza e personalità, squisito.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Ottimo per un fine pasto con delle crostate alle fragole e ai lamponi, dolci secchi e bauletti di pasta frolla ai mirtillo. Intrigante il gioco di contrasti con i "cru" più preziosi di cioccolato fondente.