

PASSITO

ALEATICO IGT SALENTO



TIPOLOGIE Passito · IGT Salento

REBSORTE Aleatico

ALKOHOLGEHALT 15,5% vol.

ANALYTISCHE DATEN pH 3,10 · Gesamtsäure 6,00 g/l

ANBAUGEBIET Uggìo, Brindisi

HÖHE 100 Meter über dem Meeresspiegel

BODENBESCHAFFENHEIT steinige Böden mittellockerer Textur

ERZIEHUNGSSYSTEM Gegenspalier

REBSTÖCKE PRO HEKTAR 3.800

JAHR DER PFLANZUNG 1998

ERTRAG PRO HEKTAR 4 Tonnen

LESE manuell in der letzten Septemberdekade

GÄRUNG bei 22-24°C in Stahltanks

MAISCHEGÄRUNG 3 Tage bei kontrollierte Temperatur

MALOLAKTISCHE GÄRUNG vollständig durchgeführt

VERFEINERUNG 6-7 Monate in Stahltanks, 6 Monate in der Flasche

PRODUZIERTE JAHRGÄNGE 2006, 2007, 2008, 2009, 2013

SERVIERTEMPERATUR 10 °C

EMPFOHLENES GLAS kleines Tulpenformat, leicht ausgebuchtet

FARBE Leuchtendes Rubinrot mit lila Nuancen.

NASE Fein, delikater, aromatisch und intensiv. Präsentiert sich mit sublimen Anmut und vereint wunderbare Noten von Himbeeren und Heidelbeeren mit frischen Aromen von Muskatnuss, Rose und Erdbeere auf einem eleganten Veilchenhintergrund.

GESCHMACK Mit seiner fast „knackigen“ Frucht ist er außergewöhnlich angenehm, vielschichtig und komplex; erobert mit seiner besonderen Weichheit, die durch eine perfekte Balance zwischen bedeutender Struktur und milder Säure gekennzeichnet ist.

CHARAKTERISTIKEN Ein unglaublicher Wein, tief und sinnlich, der auf herrliche Weise die Mineralität des Anbaubodens widerspiegelt; geschmeidig, elegant und dicht. Von unvergleichlich raffiniertem Charakter und besonderer Persönlichkeit; köstlich.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN Ideal zum Dessert, wie z.B. Erdbeer- und Himbeerkuchen, trockenem Gebäck und Mürbeteigtaschen mit Heidelbeeren gefüllt. Intrigant das Spiel der Kontraste mit den kostbarsten „Crus“ aus dunkler Schokolade.