

APPASSIMENTO PRIMITIVO ALEATICO

SALENTO IGT PASSITO

AROMATICO & SONTUOSO

Vitigno: Primitivo & Aleatico

Area di produzione: Salento, Regione Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 15% vol.

Vendemmia: Agosto - Settembre

Vinificazione: acciaio e botte grande

Note degustative: colore rosso granata intenso, con riflessi violacei.

Questo vino, frutto di un appassimento in pianta, sprigiona un bouquet aromatico straordinariamente ricco e variegato, con sentori di rosa appassita, ciliegia matura, prugna secca, fragola e ribes, accompagnati da note intriganti di spezie dolci e cioccolato fondente.

Gastronomia: ideale in accompagnamento a selvaggina, formaggi stagionati e crostate di frutta.

Temperatura di servizio: 16- 18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dalla vendemmia

