



LE VIGNE DI SAMMARCO

Gli UNICI

ETRA PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Classificazione: I.G.P. Puglia Rosso.

Uve: Aleatico 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR)

Epoca di vendemmia: Per avere una surmaturazione su pianta l'epoca di raccolta si sposta intorno alla prima decade di ottobre. L'uva viene raccolta a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 10-12 giorni a temperatura termocontrollata di 24° - 25°C; di seguito svinatura e pressatura soffice alla fine della fermentazione.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Il colore è rosso granato, l'olfatto è deliziato da delicate note di corbezzolo e i sentori di erbe alpine. Al palato è moderatamente dolce, fresco e avvolgente, con un finale accattivante e persistente.

Abbinamento

Si può gustare con cantuccini e i dolci di pasta di mandorle della pasticceria secca tipica del Salento.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Appellation: I.G.P. Puglia Rosso.

Varietal composition: Aleatico 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR)

Harvest: First decade of October in order to have the right overmaturation of grape.

Manual harvesting with a careful selection of bunch.

Vinification: After crushing and de-stemming, grapes are required to macerate for 10-12 days at controlled temperature of 24-25°C. Then drawing and soft pressing at the end of fermentation.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

This wine has a garnet colour, the nose is delighted by subtle notes of arbutus berries and hints of alpine herbs. On the palate it is moderately sweet and fresh, with an enveloping taste and a long, captivating finish.

Food pairing

It can be enjoyed with cantucci and the almonds paste sweets from the typical Salento dry patisserie.

Serve at: 14-16°C.

