



ETRA

PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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



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 seconda 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.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

The color is garnet red, the sense of smell is delighted by delicate notes of strawberry tree and hints of alpine herbs. On the palate it is moderately sweet, fresh and enveloping, with a captivating and persistent finish. You can taste it with cantuccini and almond paste desserts of the typical dry pastry of Salento.

Appellation: I.G.P. Puglia Rosso.

Varietal composition: Aleatico 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR)

Harvest: To have a surmaturation on plant the harvest period moves around the first ten days of October. The grapes are harvested by hand with careful selection of the bunches.

Vinification: After crushing and destemming, the must remains in maceration with the skins for 10-12 days at a controlled temperature of 24-25°C; then racking and soft pressing at the end of fermentation. Then drawing and soft pressing at the end of fermentation.

Aging: In stainless steel until bottling.

Serving temperature: 14-16°C.

