

# SALENTO PRIMITIVO PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA  
PROTETTA



Vino prodotto da vitigni allevati a spalliera nella splendida cittadina di Manduria che ci regalano grappoli sani e giustamente maturi tali da ottenere un Primitivo Passito classico e tradizionale come ai tempi dei nostri nonni. Appassimento sulla pianta frutto di una vendemmia tardiva, raccolta manuale con selezione dei grappoli, fermentazione rigorosamente effettuata con l'ausilio di vinificatori a temperatura controllata che garantiscono un equilibrio voluto tra alcool e zucchero residuo sono la base di questo prodotto gradito e valorizzato molto dalla nostra clientela e soprattutto dalle donne. Affinamento rigorosamente in acciaio x circa 6 mesi e ulteriore affinamento di sei mesi in bottiglia. Alla vista si presenta con un colore rosso intenso tendente al violaceo. Decisi i profumi al naso, profumi caldi che aprono a un sorso morbido dolce e delicato, dove sono le spezie a conquistare il palato che raccontano note principalmente fruttate, di ciliegia e prugna. Ha una struttura che lo rende facilmente abbinabile a un'ampia gamma di dessert. Ottimo anche con una macedonia o una crostata alla frutta; non di meno per allietare le conversazioni e le riflessioni del dopo cena; qualcuno infine azzarda anche a tutto pasto visto la non eccessiva dolcezza del prodotto.

CLASSICI | Tradizione