


14°

SALENTO PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Grape variety:

Primitivo



Vinification/Ageing:

Late harvest,
temperature-controlled
fermentation
/steel.



Bouquet:

fruity notes of cherry
and plum.



Pairing:

Desserts, fruit salad
and fruit tarts, also
good throughout a
meal.



Production zone:

Manduria



Colour:

Deep ruby red



Palate:

Smooth, sweet,
delicate and
persistent.



Serving temperature:

16-18 °C



Wine made from vines trained using the espalier method in vineyards in the splendid town of Manduria, which offer us healthy and perfectly ripe bunches of grapes with which to make a classic and traditional Primitivo Passito, made the way our grandparents used to make it. Withering on the vine resulting from a late, manual harvest with selection of the bunches, and fermentation carried out strictly with the help of temperature-controlled fermentation tanks that ensure optimal balance between alcohol and residual sugar are at the heart of this product, which is greatly appreciated and valued by our customers, especially women. Ageing in steel for about six months and a further six months' bottle ageing. It has an intense red colour verging towards violet. The decisive bouquet features warm scents that open up to a smooth, sweet and delicate palate laced with spices that express a range of fruity notes, primarily cherry and plum. Its structure makes it easy to combine with a wide range of desserts. It is also excellent with fruit salad or fruit tarts and is the perfect partner for after-dinner conversations and thoughts. Some people even drink it with a whole meal, given the fact that it is not excessively sweet.





CA' MEJU
- SINCE 1849 -

PI
TE
RTA

SALENTO PASSITO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

13°

SALENTO
PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA


14°

SALENTO PASSITO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Vitigno:
Primitivo



Vinificaz/affinamento:

Vendemmia tardiva,
fermentazione a
temperatura
controllata/acciaio.



Bouquet:

note fruttate di ciliegia e
prugna.



Abbinamenti:

Dessert, macedonia e
crostate alla frutta;
buono anche a tutto
pasto.



Zona:

Manduria



Colore:

Rosso Rubino intenso



Gusto:

Morbido, dolce, delicato
e persistente.



Temperatura di servizio:

16-18 °C



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.

