

# Passito del Salento IGP

Color oro con riflessi ambrati, nei profumi intensi e complessi ritroviamo i fiori d'arancio, la rosa e la frutta candita, albicocca e note di miele e fichi secchi.

## COLORE

Bianco

## TIPOLOGIA

Indicazione Geografica Protetta

## VITIGNI

Moscato

## ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano, Salento, Puglia

## VENDEMMIA

Metà Settembre

## METODO DI VENDEMMIA

Appassimento delle uve sulla pianta e raccolta a mano in cassette di plastica

## VINIFICAZIONE

ulteriore appassimento dell' uva su graticci, diraspatura, pigiatura soffice dell' uva, fermentazione a temperatura controllata. serbatoi in acciaio inox 15-18°C, la resa del mosto d' uva è del 30%.

## AFFINAMENTO

In acciaio

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% + 12,50% di zucchero

## ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi pecorini e caprini, con i dessert o bevuto da solo.

## Il Vino

Color oro con riflessi ambrati, nei profumi intensi e complessi ritroviamo i fiori d'arancio, la rosa e la frutta candita, albicocca e note di miele e fichi secchi. In bocca è avvolgente, delicato ed equilibrato, con una lunga persistenza ma con una chiusura non sbilanciata sulla dolcezza che lascia una leggera nota di mandorla.

