



CASATO DI MELZI

SOLEPASSO

IGT Puglia Passito 100%



Vitigno: Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera



Denominazione: IGT Puglia Passito



Zona di produzione: Puglia



Tenore alcolico: 15,5 %



Esame organolettico

Colore: Rosso intenso

Profumo: Intense note di frutta a bacca rossa appassita

Sapore: Caldo, pieno e armonico, con tannini morbidi ed eleganti e con una piacevole acidità

Temperatura di servizio: 16°-18° C

Abbinamento consigliato: Primi piatti robusti, carni in genere, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti

Vigneto

I vigneti sono posizionati in zone collinari particolarmente vocate alla produzione di vini di alta qualità e con una limitata resa per ettaro.

Vinificazione

Questo vino è realizzato con il 100% di uve passite. Esse sono raccolte a mano, al loro giusto grado di maturazione, in piccole cassette che vengono poi lasciate ad appassire in ambienti asciutti e ventilati. Una volta terminato questo processo, segue la pressatura, la fermentazione in cisterne d'acciaio a temperatura controllata e un ulteriore periodo di affinamento in serbatoi d'acciaio inox. A seguire, un breve affinamento anche in bottiglia precede la messa in commercio.

Il vino

Vino intenso e suadente, con note di frutta matura, che riesce a fondere mirabilmente la sua struttura importante, viva e quasi carnosa, con una appropriata componente acida e dei tannini morbidi ed eleganti.