



# PASSITO

ALEATICO DOLCE SALENTO IGP

## UVE

Aleatico

## NOTE STORICHE E TECNICHE

Sicuramente un mercato di nicchia, quello del vino dolce, ma anche strettamente legato alla cultura enologica pugliese, tramandata da antiche storie di tradizioni popolari e di vignaioli ostinati e fedeli.

La tradizione racconta di un primo appassimento su pianta, lasciando il frutto in campo, e di un secondo sui graticci. E questo è anche il nostro segreto: le uve sono raccolte a mano tardivamente, lasciate sui graticci e poi fatte invecchiare in appositi caratelli da 50 litri. Senza fretta, lasciamo che il tempo compia la magia secolare e trasformi in prezioso nettare la pazienza dei contadini.

## NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rosso aranciato con riflessi violacei, si presenta caldo, di forte struttura, con sensazioni di morbidezza ed eleganza di profumi. In bocca esplose il dolce, le mandorle tostate, la confettura, il miele e la tostatura.

GRADAZIONE ALCOLICA **15%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO **12/14°C**

## GRAPES

Aleatico

## HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

*Although sweet wines are now a niche market they are a very important part of the Puglian wine culture supported by old stories of popular culture and by the work of stubborn and traditional winemakers.*

*Traditionally the grapes were first left to dry on the vines and then later on the drying racks at the cellars. This remains our secret today; the grapes are handpicked late and then left to dry on the racks. The wine produced from this nectar is then aged in 50 litre casks. There is no hurry as time works its magic and transforms the golden liquid made by the patient farmers.*

## TASTING NOTES

*An orange-red colour with violet flashes; it is rich with a good structure and full softness and elegance on the nose. In the mouth it explodes with a rich sweetness and flavours of toasted almonds, of sugared fruits and of honey.*

ALCOHOL CONTENT **15%**

SERVING TEMPERATURE **12/14°C**

