



ACQUISTATO IL .....

"Passaturo" Malvasia Nera Salento IGP 2022

2022

## Figlio del Salento



*Svinando*

Ha un carattere inconfondibile. Un calore e una struttura che non possono trarre in inganno. E' evidente a tutti, fin dal primo sorso, che questo Passaturo è un figlio del Salento. Un rosso, prodotto da una vinificazione in purezza di uve Malvasia Nera, provenienti dai vigneti aziendali che si trovano tra Monteiasi e Montemesola, nella provincia di Taranto. Siamo nel cuore del tavoliere della Puglia, a un'altezza di meno di 20 metri sul livello del mare. Le uve, giunte a perfetta maturazione, vengono raccolte meccanicamente per essere conferite in cantina nel giro di pochi minuti. Un'attenzione indispensabile per preservare tutto il buono della materia prima di partenza. Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata e affinamento, sempre in acciaio, per quattro mesi a cui seguono altri due mesi di riposo in bottiglia prima di andare in commercio. Colore rubino con riflessi violacei, al naso rivela un ampio ventaglio di aromi che spaziano dalla fragola di bosco alla ciliegia matura. Morbido al palato, nel finale si scopre una piacevole nota dolce e persistente. Rosso di bella struttura e personalità, Passaturo accompagna con piacere salumi e carni alla griglia.

La storia di Vetrère si perde nel tempo. Le origini sono certamente molto antiche, al punto che una mappa risalente al '700 già testimonia la sua presenza. Allora apparteneva alla famiglia Troilo. Poi, nel 1903, la giovane Serafina Troilo andò in sposa a Michele Ammazzalorsa che, in seguito, lasciò i suoi possedimenti al nipote, Enrico Bruni, padre delle attuali proprietarie, Annamaria e Francesca. Sono dunque già cinque le generazioni che si sono susseguite alla guida dell'azienda che produce vini tipici del Salento. La si incontra percorrendo la strada provinciale Monteiasi-Montemesola, al 16esimo chilometro. Siamo in provincia di Taranto. La sede della cantina si trova all'interno di una bella struttura che risale ai primi dell'800, interamente realizzato in pietra tufacea, tipica del Salento. Tradizione e modernità qui convivono perfettamente. L'azienda, infatti, è dotata di tecnologia all'avanguardia e ha scelto consapevolmente la strada dell'energia pulita. Già oggi, infatti, è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomia.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	medio calcareo con frazioni di argilla
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Spalliera a cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	3141
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	Malvasia nera 100%
<b>Gradazione</b>	14.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	16 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
<b>Sensazioni</b>	Colore rubino con riflessi violacei, note di ciliegia, all'olfatto persistenti sentori di fragola di bosco. Morbido al palato rivela nel finale una leggera nota dolce.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821