

## PASSITO SALENTO I.G.P. RED WINE

### Territory:

all vineyards are located in the Salento wine producing area.

**Alcohol content:**  
15%+2 by vol.

### Fermentation and wine-making notes:

Malvasia Nera whitered directly on the vines. Initial stage of fermentation with maceration into inox steel tanks at thermocontrolled temperature for 12 days.

### Features:

a dense weave wine with a ruby red colour.

Intriguing nose for its spiciness and fruits made by black cherries in jam, candied cherries, with slight notes of licorice, walnuts and cardamom.

Clear memory of dark chocolate and cinnamon. Its elegant taste keeps the sweet note fresh and slowly becomes warm on the palate.

### Recommendation:

a wine of a good persistence, ideal as dessert wine with dry biscuits made by almond and chocolate, with cocoa mousse and red fruits pies.

**Serving temperature:** 14°C.



## PASSITO SALENTO I.G.P. ROSSO

### Territorio:

i vigneti sono collocati nella zona di produzione del Salento.

**Gradazione alcolica:**  
15%+2 vol.

### Fermentazione e note enologiche:

Malvasia Nera appassita direttamente sulle vigne. Fase iniziale di fermentazione con macerazione in silos di acciaio inox a temperatura termocontrollata per 12 giorni.

### Caratteristiche:

granato con riflessi rubino dalla trama densa.

Naso intrigante per speziatura e frutto: amarene in confettura, ciliegie candite, sottile nota di liquirizia, nocino e cardamomo.

Ricordo di cioccolato alla cannella. Il gusto non smentisce la nota dolce che si presenta fresca e si accende di calore durante il sorso.

### Abbinamento:

buona persistenza.  
Biscotti secchi di mandorla e cioccolato.  
Mousse di cacao e frutta rossa.

**Temperatura di servizio:** 14°C.