

## **Vecchia Torre - A Passo Lento | IGP Salento Rosso Negroamaro - Syrah Italië – 2022**

### **Vinificatie**

Na een grondige selectie van de druiven worden de steeltjes verwijderd. De druiven worden kort gedroogd, om meer concentratie te geven aan de wijn. Dit verklaart de naam: passito betekent gedroogde druiven, lento is traag. De most blijft gedurende een week in contact met de pelletjes aan een gecontroleerde temperatuur van 24-25°. Na het fermentatieproces rijpt een deel van de wijn in Franse barriques, een ander deel in inox cuves.

### **Smaak**

Intense, robijnrode kleur. Intense neus met aroma's van rijpe pruim en kers. In de mond droog met satijnen tannines, erg gebalanceerd, zuiders vol en met een mooie houttoets.

### **Gerechten**

Vlees - gegrild | Spek - gerookt | Konijn met pruimen | Kaas - gerijpt

### **Algemene info**

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Syrah, Negroamaro

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 3-5"

Serveertemperatuur: 18°C

