

Vecchia Torre – A Passo Lento | IGP Salento Rosso Negroamaro – Syrah Italie – 2022

Vinification

Après une sélection rigoureuse des raisins, l'égrappage est la suite. Les raisins sont séchés brièvement pour donner plus de concentration au vin. Cela explique le nom: passito signifie raisins secs, lento est lentement. Le moût reste en contact avec les pellets pendant une semaine à une température contrôlée de 24-25 °. Après la fermentation, une partie du vin mûrit en barriques françaises, une autre en cuves inox.

Dégustation

Couleur rouge rubis intense. Nez intense avec des arômes de prune mûre et de cerise. Sec en bouche avec des tanins satinés, très équilibré, charpenté à la façon du sud et avec une belle touche de bois.

Mets adaptées

Viande - grillée | Lard fumé | Lapin aux prunes | Fromage - mûr

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Syrah, Negroamaro

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 18°C

