



## Note di degustazione e Scheda Tecnica

### Passuale

Tenuta Merico

0.50 cl

Note di degustazione

**COLORE:** Rosso rubino;

**OLFATTO:** Intenso al naso, con note esotiche e caratteristiche che solo il vitigno aleatico può dare;

**GUSTO:** Molto dolce all'impatto in bocca, si distende presto grazie alla vivida freschezza, su sensazioni fruttate, speziate, comunque deliziose. Con una persistenza che sembra non finire mai.



Scheda tecnica

**CLASSIFICAZIONE:** I.G.P. SALENTO

**UVE:** Aleatico

**ZONA DI PRODUZIONE:** Otranto (LE), Brindisi

**ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima settimana di Settembre

**APPASSITURA:** Appassimento naturale sulla pianta ed in cassette forate nella fruttiera termica per circa 3 settimane

**FERMENTAZIONE:** In acciaio per 10 giorni

**VINIFICAZIONE:** In acciaio a 20°

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°