



PASSO
SALENTO I.G.P.
ROSSO da U. L. A.



Varietà di uve
Negroamaro – Lambrusco

Zona di produzione
Puglia – Salento

Natura del suolo
Calcareao di origine carsica ricco di sesquiossidi di ferro ed alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

Resa per ettaro
8 – 9 t

Vinificazione
Dopo la pigiatura le uve ammostate subiscono una macerazione di 8 – 10 giorni. In seguito, dopo la pressatura soffice solo il mosto fiore viene fatto fermentare, con l'ausilio di fermenti selezionati in vasche termocondizionate alla temperatura di 22 – 23°. A fine fermentazione il vino nuovo viene travasato e affinato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: leggero e caratteristico.

Sapore: intenso e abbastanza complesso.

Abbinamento gastronomico: piatti di carne, salumi, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18 – 20° C.

Dati analitici:

Alcole: 14,50 %vol.

Acidità totale: 5,8 g/l

Anidride solforosa: 120 mg/l

EN **Grape varieties**
Negroamaro - Lambrusco

Production zone
Puglia – Salento

Ground nature
Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquiossids (typical Salento red soils) which give warmth to the round.

Harvest base per hectare
8 - 9 t

Vinification
After pressing, grapes undergo to maceration for 8 – 10 days. Then, after soft pressing only flower must undergoes to fermentation with selected yeasts inside thermoconditioned tanks at a temperature of 22 – 23°C. Once fermented, fresh wine is poured off and honed.

Organoleptic Characteristics

Colour: intense ruby red.

Aroma: light and characteristic.

Flavour: full-bodied and velvety.

Serving suggestions: meat dishes, pork products and cheeses.

Serving temperature: 18 – 20° C.

Analytical data:

Alcohol: 14,50 %vol.

Total acidity: 5,8 g/l

Sulfur dioxide: 120 mg/l

DE **Rebsorte**
Negroamaro – Lambrusco

Anbaugebiet
Apulien - Salent

Bodenbeschaffenheit
Kalkig, karstig, der hohe Gehalt an Hydroxiden, Eisen und Aluminium verleiht dem Boden Waerme (rote Erde typisch fuer den Salent).

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar:
8 – 9 t

Ausbau
Die gekelterten Trauben ruhen 8 – 10 Tage. Nach der Pressung und Entsaftung gelangt nur der Most in die Gaerung unter Zusatz von selektionierter Hefe. Die Gaerung erfolgt in klimatisierten Behaeltern bei 22 – 23°C. Nach Abschluss dieses Prozesses wird der junge Wein abgezogen und zentrifugiert.

Weincharakter

Farbe: dunkles Rubinrot

Duft: und typisch

Geschmack: anhaltend und komplex

Empfehlung: Fleischgerichte, verschiedene Schinken, harte Käsesorten.

Serviertemperatur: 18 – 20° C.

Analysenwerte:

Alkoholgehalt: 14,50 %vol.

Gesamtsaeuregehalt: 5,8 g/l

Schwefeldioxyd: 120 mg/l