

## Passaturo

**MALVASIA NERA**  
SALENTO ROSSO IGP

- Uve:** Malvasia nera.
- Forma di allevamento:** Spalliera a cordone speronato.
- Zona di Produzione:** Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe della provincia di Taranto.
- Altimetria:** 20 metri s.l.m.
- Vinificazione:** Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
- Affinamento:** In acciaio per quattro mesi e in bottiglia per due.
- Abbinamento ai cibi:** Salumi, carni alla griglia e formaggi.

- Grape:** Black Malvasia.
- Type of farming:** Cordon trained and spur-pruned/spurred cordon.
- Geographical production area:** Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.
- Altitude:** 20 metres a.s.l.
- Production process:** Machine harvested, pressed, destemmed, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.
- Reining process:** In stainless steel for four months and bottled for two months.
- Food pairing:** Cured meats and cold cuts, grilled meat and cheeses.



**Proprietà organolettiche:**  
Colore rubino con riflessi violacei, note di ciliegia, all'olfatto persistenti sentori di fragola di bosco. Morbido al palato rivela nel finale una leggera nota dolce.

**Organoleptic properties:**  
Ruby color with a purplish hue and cherry tones, persistent aroma of wild strawberries. Mellow on the palate with a subtle, sweet finish.

