MASSERIA
CUTURI
1881

Picciomoro
Salento IGP Aleatico Passito
2021

VIGNA
Uvaggio: Aleatico 100%
Terreno: Franco argilloso, con scheletro di natura calcarea
Altitudine: 50 mt
Densità: 5681 piante/ettaro
Tipo di allevamento: Spalliera con sistema di allevamento a guyot.

VINIFICAZIONE . Vendemmia a metà settembre.
Appassimento su plateaux di 30 giorni.
Dopo la diraspatura, la fermentazione (a temperatura controllata 15° -22°) termina naturalmente fino al raggiungimento dei 17% vol., ottenendo un piacevole residuo zuccherino finale.

Alcol: 17,50 %
Zuccheri: 81 g/l
Acidità: 6.50 g/l
pH: 3.50

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso carminio .

Olfatto: Al naso presenta profumi intensi di confettura di frutti di bosco, amarena.
Sentori di datteri e frutta sciroppata.

Gusto: Caldo, morbido e avvolgente.
Ritorno di confettura e frutta sciroppata.
Finale in equilibrio tra dolcezza e tannicità

Abbinamenti:Un vino da meditazione da abbinare a cioccolato fondente, crostate alla frutta e dolci al cioccolato.

Temperatura di servizio: 16°-18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1800

CURIOSITÀ:
Che cos'è il piccio? Parola tipica dialettale pugliese che indica il capriccio, l'inquietudine che può essere consolata da momenti sereni e dal sorso dolce di un passito

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL
Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · Tel. + 39 045 8880143 · info@masseriacuturi.com
masseriacuturi.com