

DOPPIO PASSO



APPASSIMENTO

ROSSO PUGLIA IGT

Il vino Appassimento Doppio Passo è realizzato attraverso un metodo di vinificazione tradizionale che prevede l'appassimento controllato delle uve per un periodo definito dopo la vendemmia. Questo processo consente di concentrare gli aromi, la struttura e, in particolare, l'intensità delle uve, dando vita a un vino eccezionale.

ISPIRAZIONE

Essere italiani significa molto di più che il semplice appartenere ad una nazione. È un modo di pensare, di vivere, di mangiare, di creare, di bere: riguarda il vivere bene e celebrare tutti gli aspetti della vita, apprezzando la bellezza delle cose che ci circondano. Ed è proprio questo ciò che rappresenta Doppio Passo: i piccoli piaceri della vita che hanno un sapore ancora più buono quando vissuti insieme.

VINIFICAZIONE

Negli ultimi dieci giorni di settembre, le uve raggiungono la loro maturazione ottimale e inizia il processo di vinificazione. Durante questo periodo, si verifica un'evaporazione del 50% del loro peso. Questo fenomeno permette di ottenere vini caratterizzati da note tipiche di frutta matura, come prugne e uvetta. Le uve, raccolte a mano, vengono pressate e fermentate. Le bucce rimangono a contatto con il mosto per un lungo periodo, così da favorirne l'estrazione degli aromi. In seguito, il vino completa la fermentazione malolattica, che contribuisce alla sua peculiare complessità.

REGIONE

La Puglia gode di un clima caldo e temperato, con precipitazioni significative durante tutto l'anno. In estate, i venti provenienti dall'Africa provocano un rapido e significativo aumento delle temperature, accompagnato da forti escursioni termiche.



Uve: Blend di uve rosse

Denominazione: Puglia IGT

Tempo di conservazione:

4 anni se correttamente conservato

Temperatura di servizio: 18-20°C

Grado alcolico: 14,5% vol



• Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.



• Bacche mature e prugne con note di erbe e spezie.



• Un profilo morbido e avvolgente, arricchito da aromi di bacche rosse mature, cioccolato fondente e frutta secca.



• Si abbina bene ad arrostiti, grigliate miste e stufati sostanziosi.