

Aleatico Passito Salento IGT (SÖTT VIN) SLUTSÅLD, Masseria Cuturi

Aleatico Passito är Masseria Cuturis röda söta vin med en limiterad årlig produktion av 1800 flaskor. Efter manuell skörd torkas druvorna på torkställningar, direkt i solen. Efter en kort maceration på skalen fortsätter en långsam jäsning tills den naturligt avstannar, vilket underlättas av det höga sockerinnehållet. Lagring sker inledningsvis i rostfria ståltankar och buteljeringen sommaren efter skörden. Sockerhalten är 81 gram/100 ml.



Årgång	2021
Druvsort	100% Aleatico
Alkoholhalt	17,5
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Salento
Producent	Masseria Cuturi
Altitud	50 meter över havsytan
Jordmån	Jordmånen består av lera med inslag av kalksten
Skördeuttag	5000 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Efter en kort maceration på skalen fortsätter en långsam jäsning tills den naturligt avstannar, vilket underlättas av det höga sockerinnehållet. Lagring i ståltankar och buteljering sommaren efter skörden.
Utveckling och lagring	Vinet lagras en kort tid på flaska innan försäljning

Kommentar

Färg: Mörkröd färg

Doft: Fruktig doft av mörka körsbär och jordgubbar.

Smak: Vinet är komplext både i doft och smak, med inslag av blommor, röda frukter, syrliga körsbär och torkad frukt. Eftersmaken är lång har en bra balans mellan sötma och syra och bjuder på fin fräschör.

Passar till: Servera detta röda söta vin till desserter innehållandes mörk choklad eller till diverse mögelostar.

Masseria Cuturi

Masseria Cuturi är en historisk egendom belägen i Manduria i Apulien, som romarna upprättade år 1881. Det var just här som sedan den moderna bilden av Primitivo-vinet fick sitt startskott, tack vare landägaren Don Tommaso Schiavoni Tafuri, som tillsammans med sin fru, grevinnan Sabini di Altamura planterade den första vinrankan av nämnda druvsort. Vinerna som Tommaso skapade var fylliga och gav en klar bild av potentialen i vingårdarna. När denna egendom köptes av familjen Rossi Chauvenet år 2008, var vinrankorna i uselt skick, och den största utmaningen för den dynamiske vinmakaren Camilla Rossi Chauvenet var att förvalta och gjuta nytt liv i Primitivo-rankorna. Av de 300 hektar som ingår i egendomen idag, är 40 hektar vigda åt vin, och druvsorter som odlas förutom Primitivo är den röda Negroamaro och den vita Fiano. Masseria Cuturi är ekologiskt certifierade och arbetar målmedvetet för att uppnå en god biologisk mångfald när det kommer till sin vinproduktion. Bland annat används lättare glasflaskor och materialet för sina korkar hämtas från förnybar och återvunnen material från sockerrör.