

PAULE CALLE



Salento IGT Passito

VINIFICAZIONE Le viti di chardonnay vengono alleggerite di circa il 50% dei grappoli appena maturi. I restanti grappoli vengono vendemmiati dopo circa un mese e completano l'appassimento in fruttaiolo insieme a quelli di malvasia. Dopo una vinificazione molto delicata, il mosto viene fermentato e lasciato maturare per un anno in barrique sui lieviti.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE Bianco passito dal colore giallo oro brillante, si presenta all'impatto olfattivo con la sua complessa eleganza unita a piacevolissime note di vaniglia, miele e confettura di fichi ed albicocche. Il gusto caldo e vellutato contraddistingue la sua femminile dolcezza.

ABBINAMENTI Risulta delizioso con formaggi erborinati abbinati al miele. Si consiglia di servire fresco.

VINIFICATION Once the chardonnay grapes have attained the initial stage of ripeness, half the bunches are harvested, leaving the remainder to be picked one month later after which they are left to dry and become lightly raisined along with malvasia grapes. The grapes are lightly pressed and the subsequent juice is fermented and matured in barriques for one year on its lees.

TASTING NOTE A white passito wine, bright golden yellow in colour. Its complex and elegant structure is well balanced on the nose and palate with delightful notes of vanilla, honey spice, fig and apricot jam. A rich, feminine wine with a silky, warm and velvety texture.

FOOD MATCHING Excellent with blue cheeses served with honey. Serve lightly chilled.