

## **Vecchia Torre - A Passo Lento | IGP Salento Rosso Negroamaro - Syrah ITALIË (APULIA) – 2021**

### **Domein**

#### **Vecchia Torre**

Het Vecchia Torre Winery wijngoed is momenteel een van de meest belangrijke coöperatieven in de provincie Lecce en wordt als voorbeeld genomen als een van de meest succesvolle ondernemingen in Puglia. Sinds de start in 1959 kende het bedrijf een groei. Vandaag de dag zijn er al 1100 leden die samen jaarlijks ongeveer 3.5 miljoen flessen produceren.

### **Vinificatie**

De druiven worden kort gedroogd aan de plant, gedurende 2 weken, om meer concentratie te geven aan de wijn. Dit verklaart de naam: passito betekent gedroogde druiven, lento is traag. Na een grondige selectie van de druiven worden de steeltjes verwijderd. De most blijft gedurende een week in contact met de pelletjes aan een gecontroleerde temperatuur van 23-25°C. Na het fermentatieproces rijpt een deel van de wijn 6 tot 8 maanden in Franse barriques, een ander deel in inox cuves.

### **Smaak**

Intense, robijnrode kleur. Intense neus met aroma's van vanille, rijpe pruim en kers. Complex in de mond, rijk in aanzet en rijpe fruitimpressies. Daarnaast is de wijn droog met satijnen tannines, erg gebalanceerd, zuiders vol en met een mooie houttoets.

### **Gerechten**

Vlees - gegrild | Wild | Konijn met pruimen | Kaas - gerijpt

### **Algemene info**

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Negroamaro (70%), Syrah (30%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex royaal



