

# Shekar Passito del Vulture

Significa "Vino Puro" in Aramaico. Un raro vino da meditazione, al punto da essere stato insignito, dalla Fondazione Sapiencia Mundi, del "premio Medusa", rappresentando una delle eccellenze agroalimentari italiane che si contraddistinguono per la loro "salubrità e geninuità"



## **Igt rosso Basilicata**

**Vendemmia tardiva** manuale, prima decade di novembre, con una minuziosa selezione delle uve su pianta. Gli acini delle uve si disidratano, e gli zuccheri si concentrano in modo particolare, tanto da far sprigionare la forza del vitigno aglianico.

**Vinificazione.** La fase della pigiadiraspatura è molto delicata in quanto il mosto è estremamente concentrato e il processo è estremamente lento. Fermentazione tradizionale del mosto con macerazione delle bucce a temperatura controllata per circa 15 giorni. Successivo passaggio in acciaio per qualche mese e viene lasciato riposare botti di rovere francese di secondo passaggio per un lungo periodo di affinamento. Conclude l'avvinamento in contenitori di vetro molto scuro, la durata varia a seconda delle caratteristiche del vino. Vino non filtrato.

## **Descrizione, Caratteristiche e abbinamenti:**

Colore rosso rubino molto intenso, di densità notevole. Si riconoscono note di confettura, visciole, spezie, cacao. Al palato è morbido e ben equilibrato, tannini avvolgenti. Lascia la bocca morbida con una piacevole dolce ma non stucchevole. Gli abbinamenti lasciano spazio alla fantasia, ma sicuramente si sposa bene con la frutta secca, i dolci secchi e le preparazioni a base di cacao. Temperature di servizio; 18%, Grado alcolico 15,00 % vol.; Potenziale di invecchiamento oltre i 15 anni. Contenuto della bottiglia 500 ml. Bottiglie prodotte 1200 bt

