

# CANTINA SAN DONACI



## PIETRA CAYA

SALENTO

*Indicazione Geografica Protetta*

**PASSITO**

di Malvasia Nera

---

**DENOMINAZIONE**

I.G.P. Salento

**VITIGNI**

Malvasia Nera

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13 % vol.

**ZONA DI PRODUZIONE**

Nel Salento province di Brindisi e Lecce

**COMPOSIZIONE TERRENO**

Calcereo-Argilloso

**SISTEMA ALLEVAMENTO**

Alberello Pugliese

**DENSITA' IMPIANTO**

4000 -5000 ceppi per ettaro

**RESA PER ETTARO**

q.li 70 - 80

**VINIFICAZIONE**

Raccolta tardiva, vinificazione in rosso e blocco della fermentazione a mezzo di refrigerazione e filtrazione

**AFFINAMENTO**

Acciaio

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore rosso rubino intenso con delicati riflessi violacei. Profumo di frutti rossi maturi, confetture, tostati e speziati. Al gusto si rileva intenso con una meravigliosa sensazione di morbidezza al palato.

**TEMPERATURA DEGUSTAZIONE**

10 - 12° C

**ABBINAMENTI**

Perfetto con formaggi stagionati, biscotti e dolci secchi al cioccolato

**FORMATI**

500 ml.



---

Via Mesagne, 62 -72025 San Donaci (Br)  
Tel. +39 0831.681085- Fax +39 0831. 681839  
[www.cantinasandonaci.eu](http://www.cantinasandonaci.eu)  
[info@cantinasandonaci.eu](mailto:info@cantinasandonaci.eu)