

DOPPIO PASSO



PRIMITIVO SALENTO IGT

Le idee, la creatività e, in alcuni casi, il genio sono spesso indissolubilmente legati all'esperienza. Questa esperienza e know-how, uniti all'uso di nuove tecnologie, incoraggiano una reinterpretazione della tradizione in una prospettiva contemporanea. Masseria Doppio Passo è questo: un laboratorio di eccellenza.

ISPIRAZIONE

Essere italiani è molto più che appartenere a una nazione: è un modo di pensare, vivere, mangiare, creare, bere, in una parola d'essere. Si tratta di vivere bene e celebrare tutti gli aspetti della vita: dal prendersi del tempo per mangiare e bere bene, passare del tempo con la famiglia e gli amici, per apprezzare la bellezza delle cose che ci circondano. Ed è questo che significa Doppio Passo: Piacere della vita e di ciò che offre.



TARGET DI RIFERIMENTO

Dal «sommelier occasionale» all'appassionato di vino. Doppio Passo è per tutti, la scelta giusta per ogni palato.



BRAND

Doppio Passo è un omaggio a Carlo e Maria Botter che, insieme, hanno fondato la nostra azienda nel 1928, costruendola PASSO dopo PASSO, giorno dopo giorno, lavorando insieme per raggiungere un obiettivo comune.



DESIGN

Un'elegante e preziosa cornice per esaltare il bene più prezioso: il vino e la descrizione delle principali caratteristiche.



STILE DEL VINO

Vino accessibile e di qualità. Un vino dal carattere amichevole che ama farsi notare e apprezzare da tutti.



REGIONE PUGLIA

Caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.



DOPPIO PASSO

PRIMITIVO SALENTO IGT



Primitivo



Argilloso,
calcareo



18/20 °C



Puglia



13% vol
750 ml

VINIFICATION:

La prima parte delle uve viene raccolta, diraspata e vinificata con 7/8 giorni di macerazione per estrarne colore e struttura. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata 25/27 ° C. La seconda parte delle uve viene lasciata sui vigneti per circa 10 giorni in modo da avere una vendemmia tardiva; queste uve seguono la tradizionale vinificazione in rosso. Al termine della vinificazione i due vini vengono assemblati.



Colore rosso tendente all'ambra con l'invecchiamento



Da giovane presenta aromi freschi e varietali che diventano più complessi col tempo



Presenta sentori di mora, ciliegia e frutti maturi in generale. La struttura è molto interessante grazie al buon equilibrio tra i morbidi tannini e l'acidità



Si abbina bene con formaggi a pasta dura, arrosto di maiale, bistecche di manzo e tutti i piatti di selvaggina