





DOPPIO PASSO

DOPPIO PASSO è un omaggio a Carlo e Maria Botter che, assieme, hanno fondato nel 1928 la nostra azienda costruendola PASSO dopo PASSO, giorno dopo giorno, lavorando uniti per raggiungere un obiettivo condiviso. Due personalità diverse ma complementari. In Puglia, nella nostra Masseria Doppio Passo, così come con tutti i nostri partner, lavoriamo fianco a fianco, gestendo e controllando l'intera filiera produttiva dai vigneti alla bottiglia. Ma non solo, Doppio Passo nel gioco del calcio è l'accezione per descrivere uno stile di gioco, spettacolare appassionante e coinvolgente, legato ai momenti aggregazione in cui l'entusiasmo cresce di azione in azione. È così che due significati diversi si uniscono diventando complementari nell'espressione e rappresentazione dei nostri vini: degustando un calice di Doppio Passo, sorso dopo sorso, si possono apprezzare le caratteristiche generose e morbide tipiche del terroir dei luoghi d'origine ma anche la personalità eccentrica e suadente di ciascun vino.

PRIMITIVO SALENTO IGT

Uve:	Primitivo, Sangiovese
Denominazione:	SALENTO IGT
Area di produzione:	Puglia, Salento: provincia di Lecce, Taranto e Brindisi
Clima:	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.
Vendemmia:	Prima metà di Settembre
Bevibilità:	7 anni se correttamente conservato
Formati:	750 ml
Temp. di servizio:	18/20 °C
Alcol:	13% Vol

-  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

VINIFICAZIONE: 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. Il vino ottenuto dalla prima parte dell'uva effettua una seconda fermentazione sulle vinacce delle seconde uve raccolte.

