

TERRIBILE

Primitivo Negroamaro
Salento IGP
Rosso 2019



Gradazione alcolica: 14,5%

Vitigno: Primitivo 60% e Negroamaro 40%

Collocazione geografica:
Uggiano Montefusco, Manduria (TA)

Sistema di allevamento: Alberello
Conduzione del vigneto: Convenzionale
Anno di impianto: 1991
Resa per ettaro: Circa 50 quintali
Resa per pianta: Circa 1 kg di uva

Tipologia del terreno:
Terra Rossa con un sottosuolo di carparo e marna

Clima:
Mediterraneo, ventilato. Ottima esposizione solare

Vicinanza dal mare: 7 Km dal Mar Ionio

Vendemmia:
Manuale, in cassetta - Quarta settimana di Agosto

Vinificazione: diraspapigiatura soffice delle uve a cui segue una macerazione della buccia/fermentazione a temperatura controllata. Al raggiungimento dei parametri chimico organolettici stabiliti, si procede alla separazione delle bucce dal vino. Non filtrato

Affinamento: Il Primitivo di Manduria riposa in barrique di rovere americano e francese di secondo passaggio per 10 mesi, invece il Negroamaro in acciaio per circa 1 anno. Il blend viene formato esclusivamente al momento dell'imbottigliamento e restano insieme in bottiglia per circa un anno prima che il vino venga commercializzato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rubino

Al Naso: Vino complesso con note fruttate e floreali di ciliegia e rosa, note speziate di liquirizia e pepe bianco insieme a sentori di legno, cocco e vaniglia;

Al Gusto: Complessità di aromi con note di frutta, legno e spezie. Secco, fresco, con una bella acidità, tannino accattivante, persistente;

Abbinamenti: Lasagna, carne con i funghi, pasta con le verdure, selezione di formaggi;

Temperatura di servizio: 16/18° C