

TERRIBILE

Primitivo Salento IGP Rosso 2019



Gradazione alcolica: 15%

Vitigno: Primitivo 100%

Collocazione geografica del vigneto:
Uggiano Montefusco, Manduria (TA)

Sistema di allevamento: Alberello

Anno di impianto: 1999

Resa per ettaro: 50 quintali circa

Resa per pianta: circa 1 kg di uva

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

Clima: Clima mediterraneo, ventilato con venti che soffiano dal mar Jonio, ottima esposizione solare

Vicinanza dal mare: 7 Km dal Mar Jonio

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.

Affinamento: 10 mesi in barriques nuove di rovere americano e francese e successivo affinamento in bottiglia per circa 1 anno.

Non filtrato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rubino profondo con riflessi violacei.

Al naso: si possono apprezzare sensazioni di note fruttate riconducibili a frutta matura e eleganti note speziate quali vaniglia e chiodi di garofano;

Al gusto : presenta un buon equilibrio in cui l'eleganza dei tannini è ben supportata da una giusta nota acida che conferisce al vino persistenza e attitudine all'invecchiamento;

Abbinamenti: pasta al ragù, timballi e paste al forno riccamente condite, zuppe di grano con fagioli e ceci, arrosti di carne, bistecca al sangue, salumi piccanti;

Temperatura di servizio: 16/18° C