



PRIMITIVO

Salento IGT



La coltivazione del Primitivo in Puglia è forse riconducibile alla colonizzazione fenicia o alla successiva ellenica. Qualunque fosse l'origine, il vitigno esiste in zona da diverso tempo, essendo presente nei vecchi vigneti coltivati alla fine del Settecento.

La vinificazione in purezza delle uve Primitivo consente di ottenere un vino superiore e complesso, ottimo per tutti i pasti, che è stato valorizzato negli ultimi anni grazie anche all'affinamento delle tecniche di vinificazione.

ZONA DI PRODUZIONE

Sava e Manduria in provincia di Taranto.

VARIETÀ

100% Primitivo.

VIGNETI

Alberello pugliese.

VINIFICAZIONE

Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata di 22/24° C per 8-10 giorni con lieviti selezionati, durante i quali si fanno rimontaggi giornalieri. Malolattica subito dopo la fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool 13,5%; acidità totale 5,50 g/l; pH 3,71; zuccheri residui 6,00 g/l; SO₂ totale 75 mg/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei; profumo complesso e fragrante, con sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi; gusto morbido e avvolgente con finale persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino per tutti i pasti, carni rosse e arrosti di pollame nobile.

Va servito a 18° C.



*Peito de pato silvestre ao molho de pimenta verde e ravioles de maçã.
Mignon com crosta de ervas e tagliatelle em molho de queijo suíço.
Sobremesa: Trouxinha de goiabada mineira, com sorvete de gorgonzola e creme de
goiabas vermelhas frescas.
Almoço no Restaurante Vindouro em 28 de janeiro de 2012.*