



TORCICODA



CLASSIFICAZIONE: Primitivo del Salento I.G.T.

ANNATA: 2011

UVAGGIO: Selezione proveniente da vecchi vigneti di Primitivo allevati ad alberello e da vigneti allevati a cordone speronato presso la Tenuta Maïme di S.Pietro Vernotico.

VINIFICAZIONE:

Le uve sono state raccolte appena surmature durante prima settimana di settembre. Dopo la pigiatura, la macerazione, gestita con rimontaggi e delèstage soffici, è stata protratta per 15 giorni in serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase, i vini hanno completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 26 °C. Dopo la svinatura il vino ha effettuato la fermentazione malolattica direttamente in barriques di rovere francese e ungherese, nelle quali è stato elevato per circa 10 mesi. E' seguito un ulteriore periodo di 8 mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Alcool: 14 % vol.



CLIMA: L'andamento della stagione primaverile – estiva è stato caratterizzato in Puglia da due profili distinti:
il primo fra marzo e luglio, con piogge frequenti ma non abbondanti hanno permesso di ricostituire le riserve idriche delle piante,
e il secondo (agosto - settembre), caldo e asciutto ha permesso un'ottimale maturazione, concentrazione zuccherina e ricchezza delle uve.

Il decorso climatico da annata calda (caldo e asciutto) che ha caratterizzato il periodo vendemmiale (agosto e settembre) non ha indotto stress eccessivo sulle piante grazie alle buone riserve idriche accumulate in primavera e soprattutto per l'equilibrio vegeto-produttivo dei nostri vigneti, ma ha favorito sui rossi il perseguimento di una maturazione fenolica ottimale e una notevole concentrazione.

Il primitivo di S. Pietro Vernotico è stato raccolto in leggero anticipo, nella prima settimana di settembre

In conclusione, la vendemmia 2011 è sicuramente da ricordare come una delle migliori per l'eccellenza della qualità finale dei vini, per entrambe le nostre Tenute.

NOTE Colore: Rosso rubino intenso
DEGUSTATIVE Profumo: I sentori fruttati di ciliegia, fragola e liquirizia
 : si uniscono a quelli di tostatura e spezie che si ritrovano in tutta la degustazione.

Sapore: In bocca è pieno e ricco, di buon corpo, con un tannino vivo e piacevole.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
 22 a 24/04/2014. (2º dia)*