

## TORCICODA 2012

### Denominazione:

Primitivo del Salento I.G.T.



### Annata: 2012

L'andamento climatico, dell'autunno- inverno, è stato caratterizzato dalla presenza di piogge e basse temperature. I vigneti hanno potuto costituire delle buone riserve idriche. La primavera è stata piuttosto mite, le belle giornate e le alte temperature hanno favorito lo sviluppo di una buona vegetazione e una normale formazione di grappoli. Da giugno le temperature sono cresciute per stabilizzarsi su valori alti.

Nel prosieguo della stagione, l'annata è stata contraddistinta da una carenza di piogge estive, che ha favorito una corretta maturazione delle uve.

Il Primitivo è arrivato al giusto grado di maturazione fenolica e tecnologica a fine Agosto.

### Uve:

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.

### Produzione:

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.

**Gradazione alcolica:** 14,5 % vol.

### Note degustative:

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** I sentori fruttati di prugna, mora e lampone si uniscono a quelli speziati di pepe, caffè e cacao.

**Sapore:** In bocca è morbido, piacevole ed elegante, di buona intensità e persistenza .

### Temperatura di servizio:

18-20 °C

*Safra 2012. Prova no Duty Free Guarulhos em 09/10/2014.*