

Primitivo da Vigneti vecchi 65 anni

Rosso Salento IGT

Uve utilizzate

Primitivo 100%

Età media delle vigne

65 anni ca.

Sistema di allevamento

Alberello Pugliese , 4.500 piante ca. per ettaro

Resa

ca. 1.000 grammi per pianta

Vendemmia

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

Maturazione

6 mesi in botti grandi di rovere francese di media tostatura e 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica

15%

Profumo

Da alberelli vecchi intrisi di storie antiche e vite intere, nasce un vino, sincera e minuziosa espressione del Primitivo. Intense note di frutta matura aprono le porte a piacevoli sentori di tabacco, in un morbido finale di cioccolato e caffè.

Gusto

Vellutato e avvolgente, con tannini capaci di espandersi delicatamente, lasciando una lunghezza di gusto piacevole. Dal tessuto spesso eppur leggero, indugia nel palato con caparbia, lasciando presagire la sua forte personalità.

Temperatura di servizio

16°-18° C

