



**CLASSIFICAZIONE:** I.G.T. SALENTO.

**UVE:** 60% PRIMITIVO, 40% NEGROAMARO.

**ZONA DI PRODUZIONE:** GUAGNANO (LE), SAN PIETRO V.CO (BR).

**RESA PER ETTARO:** 70 q (4.500 CEPPI PER HA).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** PRIMITIVO I PRIMI GIORNI DI SETTEMBRE, NEGROAMARO FINE SETTEMBRE.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** ALBERELLO.

**VINIFICAZIONE:** DOPO LA PIGIATURA E LA DIRASPATURA, IL MOSTO RIMANE IN MACERAZIONE CON LE BUCCE PER 7-8 GIORNI, DURANTE I QUALI VIENE EFFETTUATO GIORNALMENTE UN DELESTAGE. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VIENE MANTENUTA ENTRO I 26-28° C.

**AFFINAMENTO:** ALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA IL VINO VIENE POSTO IN BARRIQUES DOVE SOSTA PER CIRCA 10 MESI.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** PRONTO, CON NOTEVOLE CAPACITÀ DI EVOLUZIONE DI DURATA NON INFERIORE A 5 ANNI.

**COLORE:** DALL'INESPUGNABILE ROSSO RUBINO, CHE GIÀ PREAVVISA AGLI OCCHI LA COMPLESSA STRUTTURA GUSTO-OLFATTIVA.

**NASO:** LA ROSA E LA VIOLETTA SI SPRIGIONANO IN UNA PROGRESSIONE LENTA E DURATURA, CEDENDO IL PASSO AI FRUTTI DI BOSCO, AL FICO SECCO, ALLE CONFETTURE, AL VANIGLIATO.

**PALATO:** L'ARMONIA OLFATTIVA SI RIPROPONE IN BOCCA, RILASCIANDO DELICATE PROGRESSIONI FRUTTATE E SPEZIATE. IL GUSTO COPIOSO ED EQUILIBRATO NELLE SUE COMPONENTI RENDE QUESTO VINO "INDELEBILE". L'ESTREMA MORBIDEZZA CHIUDE CON UN IMPATTO RETRO-OLFATTIVO, VASTO E NOTEVOLMENTE DURATURO.

**ABBINAMENTO:** FORMAGGI AD ALTA STAGIONATURA, SALUMI AFFUMICATI E SPEZIATI. CARNI ROSSE CON COTTURE SAPORITE, DA SPERIMENTARE CON L'ASINO E IL CAVALLO. PRIMI A BASE CARNE, NOTEVOLMENTE ELABORATI. UN VINO CHE, STRANO A DIRSI, NON DISDEGNA LA COMPAGNIA DI UN BUON SIGARO.

AMATIVO

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:**  
18-20° C.

**TIPO DI  
BICCHIERE:**

