

# ALBERELLI DI PRIMITIVO DAL 1955

## IGP SALENTO

### Vendemmia

Uve 100% Primitivo

Zona di produzione agro di Manduria

Epoca di raccolta prima decade di settembre

Produzione media per ettaro: 30 hl

Uva per ceppo kg. 0,700 KG

Età vigneti: impiantati nel 1955

Estensione vigneti: 1 HA

Sistema di allevamento: Alberello pugliese

Terreni: terra rossa

Raccolta delle Uve Manuale in cassette

### Vinificazione:

Macerazione termocontrollata a 26°C con macerazione delle vinacce anche dopo il termine della fermentazione alcolica. Segue un affinamento di circa 12 mesi in botte grande, cui segue un ulteriore affinamento di 9 mesi in bottiglia.

Alcol 16% vol

Bottiglie prodotte: ca. 2000 da 75cl

**Note di degustazione:** colore rosso molto intenso con riflessi violacei. All'olfatto si evince tutta la sua vinosità esaltata da note di frutta a bacca rossa molto matura, fico secco, amarene sotto spirito e note speziate. Al gusto si presenta ampio, strutturato, morbido ed elegante nelle sue note fruttate con dolci sentori di cacao e carrubo. Dolce, ma mai stucchevole, complesso, intrigante e vellutato

*Da una vecchia vigna nasce un'amicizia che matura fino a diventare vino condiviso.*

*Un Primitivo importante per momenti conviviali semplici,*

*di sentimenti puri e di calde fragranze,*

*di dolci emozioni e di parole morbide,*

*di occhi lucenti e di calici pieni che rintoccano al futuro.*

