

FIORE DI VIGNA

Primitivo



Il più noto vitigno autoctono pugliese è, senza dubbio, il Primitivo. Dalle origini antichissime, quest'uva che dà luogo ad un nettare corposo, molto fruttato e ben strutturato, si è adattata pienamente al clima mediterraneo. Il Primitivo è, infatti, in grado di produrre vini pregiati nel Salento, dove le lunghe giornate di sole vengono contrastate dalla brezza marittima, e dove i grandi sbalzi termici premettono alle uve di riposare durante la notte, maturando lentamente e conservando la loro freschezza.

VITIGNO: Primitivo

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale tra le province di Brindisi e Lecce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: tradizionale alberello pugliese di 45 anni, a potatura corta, con speroni a due gemme

TERRENO: argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: da 4000 a 4500 piante per ettaro, con rese di circa 1,2 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia viene effettuata alle prime ore dell'alba; le uve, raccolte in cassette da 5 kg per preservarne l'integrità, sono lasciate ad appassire per circa 3 settimane, periodo in cui vengono esposte ad una costante e mite ventilazione. Grazie a questo processo, le componenti aromatiche e strutturali dell'uva si concentrano, aumentando notevolmente i profumi e il corpo di questo grande vino.

VINIFICAZIONE: Dopo il periodo di leggero appassimento l'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25°C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 15-18 giorni, periodo necessario per una completa estrazione di aromi e tannini.

MATURAZIONE: 12 mesi in barriques di rovere americano e francese, seguiti da 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%

APPORTO CALORICO: 101,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso granato intenso; bouquet avvolgente e piacevolmente speziato, con sentori di frutta a bacca nera, leggermente appassita, e di ciliegia sotto spirito. I tannini vellutati e la buona struttura creano un gusto rotondo e maturo, bilanciato con un'adeguata acidità. Lungo retrogusto di fichi secchi e amarena.

SERVIZIO: ossigenare e servire a 17-18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti importanti, a base di sughi rossi e ragù di carne, arrostiti e cacciagione.

