



# MASSERIA BORGO DEI TRULLI

## VARIETÀ:

100% Primitivo

## ZONA DI PROVENIENZA:

Le uve di Primitivo sono accuratamente selezionate da vigneti a bassa resa nei comuni di Avetrana e Manduria, in provincia di Taranto, Puglia meridionale.

## DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO

Le viti sono allevate ad "Alberello Pugliese". La densità di impianto è di circa 5.500 piante per ettaro, con una resa media di 1,4 kg per pianta. Le viti hanno un'età media di 25-35 anni.

## RACCOLTA E APPASSIMENTO:

Le uve vengono raccolte manualmente ad inizio/metà settembre. Alla fine di agosto, quando le uve hanno raggiunto la perfetta maturazione, una speciale tecnica chiamata "Il Giro del Picciolo" viene utilizzata su circa il 50% delle uve. Questo metodo consiste nello "strozzare il picciolo in modo che nessun ulteriore nutrimento raggiunga le uve, inducendo così un appassimento naturale del frutto sulla vite. Le uve vengono lasciate sulla pianta per circa 12 giorni (insieme alle altre uve, che beneficiano della vendemmia tardiva) e perdono circa il 25-30% del loro peso, concentrando in questo modo i loro aromi e profumi.

## VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate. Questo permette alle uve di rimanere intatte e ottimizzando l'estrazione del colore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 23-25°C per 8-10 giorni.

Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per conseguire una delicata estrazione di aromi e tannini soffici. Dopo la svinatura, viene indotta la fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO:

Circa il 25% del vino viene affinato per 6 mesi in barrique francesi e americane

## GRADAZIONE ALCOLICA:

14,5 %

## NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Questo vino ha un intenso colore rosso granato, con un bouquet complesso che ricorda la ciliegia, il lampone e il ribes rosso. L'affinamento in legno aggiunge un piacevole aroma tostato e speziato. Il vino risulta corposo, morbido ed equilibrato, con sentori di frutti di bosco, tannini eleganti e un finale lungo e persistente. Perfetto con arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura.

## LUCALE Primitivo Puglia INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA APPASSIMENTO

