



MASSERIA BORGO DEI
TRULLI

VARIETÀ:

100% Primitivo

ZONA DI PROVENIENZA:

Le uve sono state accuratamente selezionate e interamente raccolte a mano da vigneti a bassissima resa situati nella nostra azienda agricola, che si trova nel comune di Maruggio (TA).

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:

Le viti sono allevate ad alberello pugliese. La resa media è meno di 600 gr per pianta con un'età media di 60 anni.

RACCOLTA ED APPASSIMENTO:

Raccolta tardiva a metà settembre, quando l'uva è surmatura ed ha iniziato un appassimento naturale sulla pianta.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate. Questo permette alle uve di rimanere intatte e ottimizzando così 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 delestaggi per conseguire una delicata estrazione di aromi e tannini soffici. Dopo la svinatura, viene indotta la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO:

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene travasato e posto per 10 mesi in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio.

GRADAZIONE ALCOLICA:

17,5 %

PRODUZIONE:

Il vino è prodotto solo nelle migliori annate per circa 20.000 bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso intenso, mostra aromi di frutta secca, spezie esotiche, pepe bianco e cioccolato fondente, sandalo e fichi. Il palato è importante ed intenso, rotondo, corposo ricco ed estremamente ben bilanciato. Presenta strati complessi e avvolgenti di tannini morbidi ed eleganti, con sentori di vaniglia, prugne, uva passa, caffè e miele. Il finale è molto lungo, persistente e pieno, con un tocco di dolcezza dato dall'affinamento in legno.

Si esprime al meglio se gustato da solo, come vino da meditazione.

MIREA
Primitivo di Manduria
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

*MIREA: un nome di origini
latine che significa "ammirare"*

