



MASSERIA BORGO DEI TRULLI

VARIETÀ:

100% Primitivo

ZONA DI PROVENIENZA:

Le uve di Primitivo sono selezionate con cura da vigneti a bassa resa nel comune di Maruggio, dalla zona chiamata "Saracena" in provincia di Taranto.

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:

Le viti sono allevate ad "Alberello Pugliese". La densità delle piante è di 5.500 piante per ettaro con una produzione media di 1 kg per pianta. Le viti hanno un'età media di 60 anni.

RACCOLTA E APPASSIMENTO:

Le uve sono raccolte a mano con cura ad inizio/metà settembre. Le uve sono poste in piccole cassette di legno da 5 kg ciascuna. Le cassette vengono poi poste nel "fruttaio", un luogo ben aerato, e vengono lasciate ad asciugare a temperatura e umidità controllate per circa 10 giorni. Nel corso di questo "appassimento" l'uva perderà - a seconda delle annate - fino al 40% del peso originale. Questo concentrerà il colore e gli aromi.

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:

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene travasato e messo in barriques francesi di primo e secondo passaggio per 8 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:

15 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso granato intenso, con aromi di frutta secca, spezie esotiche, pepe bianco e cioccolato. Al palato è rotondo e intenso, con tannini eleganti e morbidi, sentori di vaniglia, prugne e caffè. Il finale è elegante e persistente ed estremamente equilibrato.

Adatto per accompagnare selvaggina, piatti di carne e formaggi a pasta dura. Ideale anche da solo come "vino da meditazione".

SARACENA Primitivo Salento INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

