

LE SELEZIONI

PUNTA AQUILA IGT SALENTO



TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento

VITIGNO Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% vol.

DATI ANALITICI pH 3,44 · acidità totale 6,70 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Punta Aquila, Brindisi

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPO DI TERRENO Medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 6.000

ANNO DI IMPIANTO 2000

RESA PER ETTARO 70 quintali

VENDEMMIA A mano, i primi giorni di settembre

FERMENTAZIONE Tra i 22-24 °C in serbatoi d'acciaio

MACERAZIONE 15 giorni, a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente

AFFINAMENTO 5 mesi in acciaio, 4 mesi in tini tronco-conici di legno francese da 40 hl, 4-6 mesi in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017

PRODUZIONE ANNUALE 90.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Panciuto da vini rossi importanti

COLORE Rubino cupo, tendente al granato.

OLFATTO Note eteree, fragranti e ricche contraddistinguono questo vino ampio ed avvolgente, che dispiega sentori e sfumature nitide di ciliegia sotto spirito, confettura di more, mirtilli e ribes, rabarbaro, humus, tabacco, zenzero, pepe nero ed erbe aromatiche.

PALATO Impatto gustativo deciso, coerente e dinamico, da cui emerge una fascinosa mineralità, che ben si fonde con la potente struttura del frutto, la vigorosa spinta acida e con i già gradevoli ed esuberanti tannini.

CARATTERISTICHE Di carattere e temperamento estrosi, è un vino caldo e complesso, dalla natura generosa e vibrante, intenso e concentrato, destinato a riservare grandi e piacevoli sorprese nel tempo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Predilige piatti importanti a base di selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura. Ottimo con le pappardelle alla lepre, lo spezzatino di maiale, gli involtini di trippa.