



PUNTA AQUILA IGT SALENTO

TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento

VITIGNO Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

DATI ANALITICI pH 3,55 · acidità totale 7,00 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Uggìo – 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

PRIMA ANNATA 2002

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Panciuto da vini rossi importanti

Rosso scuro, molto intenso. Il naso si mette in traccia, annusando divertito. Eh, sì perché qui trova di tutto di più e tutto eccitato fa quasi fatica a metter in ordine tutti i sentori, stratificati come sono. Ci scopre della ciliegia sotto spirito, guizzi di liquerizia dolce, rintocchi balsamici, cenni di tabacco, di cacao amaro e ancora ancora. Sorseggiandolo, la bocca trova un frutto maturo, concentrato, un incedere elegante, che chiude rotondo e morbido.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Come antipasto si potrebbe principiare con una sfiziosa pancetta di maiale croccante con chips di patate, seguita dagli ziti alla pugliese e da involtini alla barese. La lettura indicata potrebbe essere Racconti gastronomici di Laura Grandi e Stefano Tettamanti. Sentite la musica Nuvole di luce di Roberta Cacciapaglia? Il giusto mood per rilassarsi finché assaggiate vino e manicaretti. Se poi avete voglia di vedervi un film, proponiamo Un tocco di zenzero di Tassos Boulmetis.