

## VISELLIO IGT SALENTO



**TIPOLOGIA** Rosso · IGT Salento

**VITIGNO** Primitivo

**GRADAZIONE ALCOLICA** 15,5% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,62 · acidità totale 6,10 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Uggio, Brindisi

**ALTITUDINE** 100 metri sul livello del mare

**TIPO DI TERRENO** Medio impasto con presenza di pietre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 4.000

**ANNO DI IMPIANTO** 1992

**RESA PER ETTARO** 60 quintali

**VENDEMMIA** A mano, la prima decade di settembre

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

**MACERAZIONE** 18 giorni, a temperatura controllata

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** Svolta interamente

**AFFINAMENTO** 5-6 mesi in acciaio, 8 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio; 12 mesi in bottiglia

**ANNATE PRODOTTE** 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Ballon panciuto da rossi importanti

---

Rosso rubino compatto, poco spazio alle interpretazioni, afferma sicura la vista. “Meno male che ci sono io, commenta baldanzoso l’olfatto, che ti porto per altri mondi, oltre il colore. Ecco nel calice già esalano note di mirtilli, un tocco di noce moscata, una sensazione di viola e di liquerizia. In realtà c’è molto altro ma non vorrei annoiarvi, perché alla fine l’ultima parola è sempre del gusto”.

“Insieme - interviene il palato - ci supportiamo per un racconto del vino più completo, anche se alla fine ciò che conta è che il vino piaccia a chi lo beve! Vi porto dunque per mano tra l’eleganza morbida e la complessità di una forza ben strutturata. Mi immagino camminare in queste terre d’estate, con il calore scivolare addosso e il sole pungere, sotto ai piedi impolverati la terra calda, rossa e sassosa”.

---

### GLI AMICI DEL CONVIVIO

*Iniziamo il nostro viaggio enoculinario con del paté di fegatini o una mousse di prosciutto, per poi titillarci con degli stacchiocci (orecchiette) al ragù e ricotta e un agnello al caldariello (spezzatino di agnello, piatto tipico dei pastori della Murgia) o in alternativa una guancia di manzo agli aromi. Se siete in vena di qualche lettura, procedete spediti con La vedova, il Santo e il segreto del pacchero estremo di Gaetano Cappelli. Un po’ di sottofondo musicale? Lifeblood di Fabrizio Paterlini. E poi, l’ultimo amico è un film ormai classico, Un’ottima annata di Ridley Scott con un Russel Crowe in perfetta forma.*