

CRU

VISELLIO IGT SALENTO



TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento

VITIGNO Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA 15,5% vol.

DATI ANALITICI pH 3,34 · acidità totale 7,00 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Uggìo, 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

PRODUZIONE ANNUALE 30.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto da rossi importanti

COLORE Rubino impenetrabile e brillante.

OLFATTO Un ventaglio di profumi e sensazioni di una finezza difficilmente superabile, che si apre evocando sentori di prugne sotto spirito, ribes e mirtillo in confettura, chiodi di garofano e noce moscata, che lasciano il passo e si alternano ad accenni di anice stellato, viola e liquirizia.

PALATO Energico e affascinante nello stesso tempo, seducente per temperamento e vitalità, fresco pur nella poderosa manifestazione del frutto, che trova il suo equilibrio nei maturi e setosi tannini e nella calibrata componente acida.

CARATTERISTICHE Un autentico fuoriclasse, un vino territoriale caldo e complesso, potente e di calda forza estrattiva, ampio ed etereo, splendida espressione di una enologia rinnovata e moderna che ha nella Storia le sue salde e sicure radici.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Da provare con piatti saporiti e strutturati come gli involtini di melanzane, le lasagne al forno, il capriolo in umido e la selvaggina in generale. Ama i formaggi a pasta dura, stagionati e saporiti.