



Benvenuti in Puglia.

PRIMA MANO



PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Uve: 100% Negroamaro

Zona di produzione delle uve: proviene da vigneti di oltre ottant'anni localizzati nell'alto Salento, a Lizzano. Appassimento "On-Vine".

Vendemmia: Alla fine di agosto pratichiamo un'incisione anulare del tralcio - tecnica antica abbandonata per l'alto costo di realizzazione tutta manuale che richiede molta sapienza. Serve a bloccare le comunicazioni tra la pianta madre e il grappolo favorendo l'appassimento. Gli acini per limitare la perdita di acqua iniziano a produrre molecole speciali, come il glicerolo, capaci di trattenerla. A fine settembre inizia la vendemmia manuale con selezione dei soli grappoli perfettamente sani ed appassiti.

Vinificazione: fermentazione a caldo delle bucce e fermentazione a freddo del succo, con malolattica indotta contemporaneamente alla fermentazione primaria.

Maturazione: il vino riposa in vasche di cemento per 2 anni e affinamento in bottiglia per almeno 1 anno.

Note di degustazione: Colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumi floreali e speziati, petali di rosa, violette, ciliegie nere, pepe bianco, cannella e macchia mediterranea con sensazioni mentolate. Al palato elegante, pulito con un tannino deciso ma vellutato, perfettamente integrato al frutto. Concentrato con un finale più che persistente.

Abbinamenti gastronomici consigliati: da apprezzare da solo per un momento magico, può accompagnare formaggi importanti, risotti, zuppe invernali, agnello al forno, arrosti complessi.

Temperatura di servizio: 17-18°C

Alcool: 14.5%

Mark Alessia