1943

SALENTO I.G.P. ROSSO

UVE
Aglianico 50% - Primitivo 50%

DENSITÀ D'IMPIANTO
4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO
Impianti ad alberello e spalliera nell'agro di Cellino San Marco.

TERRENO
Franco-argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco.

VENDEMMIA
Inizio settembre per il Primitivo - Inizio ottobre per l'Aglianico

VINIFICAZIONE
Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in piccole cassette, parte di queste subisce il processo di appassimento nelle nostre fruttaie. La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 14 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici, segue l'assemblaggio.

AFFINAMENTO
Lungo affinamento in barrique di rovere francese e americano, poi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Un vino che eleva all'eccellenza due dei vitigni più rappresentativi del Sud Italia: l'Aglianico e il Primitivo. Dal primo trae l'austerità e la trama tannica, dal secondo l'avvolgente morbidezza. Alla vista si presenta color granato, profondo ma sorprendentemente lucente. L'olfatto regala un bouquet di straordinaria complessità: frutta rossa essiccata, viole e rose appassite, poi spezie dolci, tabacco, cioccolato, sbuffi balsamici. Il sorso è travolgente: l'alcolicità è equilibrata dalla sferzante freschezza, il tannino accarezza piacevolmente il palato. La persistenza infinita è a dir poco entusiasmante.

ABBINAMENTI
Fiorentina alla brace: formaggi a lunga stagionatura; agnello in crosta con erbe aromatiche; selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C
TITOLO ALCOLOMETRICO 15% vol.

GRAPES
Aglianico 50% - Primitivo 50%

PLANTING DENSITY
4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM
Sapling and trellises located in Cellino San Marco

TERROIR
Clayey, deep and characterized by gravel

HARVEST
Early September for Primitivo; early October for Aglianico

PRODUCTIVE PROCESS
The grapes are selected and harvested by hand in small boxes, part of which undergoes the drying process in our lofts. Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25° C for about 14 days. The final racking takes place using soft presses, assembly follows

AGING PROCESS
Long aging in French and American oak barrels then in the bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
A wine which makes Aglianico and Primitivo express the excellence of two of the most representative vines of South Italy: the first one gives the characteristics of its austerity and tannic texture; the second one the enveloping softness. Garnet colored, deep but surprisingly bright. Complex bouquet: dried red berries, violet and roses, sweet spices, tobacco, chocolate, balsamic whiffs. The mouthfeel is overwhelming. The alcoholicity is balanced by the biting freshness. Tannin caresses palate. Endless, fascinating persistence

FOOD PAIRING
Florentine steak; long-aged cheeses; lamb in potato crust with aromatic herbs, game

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C
ALCOHOLIC STRENGTH 15% vol.

Cantina Produttori Agricoli dal 1980
Cantine Cooperativa della Riforma Fondiaria dal 1955
Cantine Angelini ex vite vita dal 1961
Cantina San Gaetano dal 1959
Cantina Arnesano Monteroni dal 1960