

DICIOTTO

Primitivo da vigneti vecchi 85 anni

I.G.T. Salento Rosso



Produzione limitata (bottiglie numerate)

80 anni di storia sgorgano nella linfa delle piante più vecchie dei vigneti Schola Sarmenti. Da una paziente potatura verde che ne limita la produzione in nome di una qualità assoluta, nasce questo Primitivo, valorosa espressione di una terra preziosa e frutto di abili mani, sagge e amorevoli.

Uve utilizzate:

Primitivo 100%

Età media delle vigne:

85 anni ca. in produzione limitata

Sistema di allevamento:

Alberello pugliese, 4200 piante ca. per ettaro

Resa:

Da 500 a 700 grammi per pianta

Raccolta e vinificazione:

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette areate per preservarne l'integrità. In cantina sono poi ulteriormente selezionate su di un moderno tavolo di cernita.

Maturazione e affinamento:

14 mesi in tonneaux nuovi di quercia francese, media tostatura; poi, 12 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica:

18%

Profumo:

Millimetrica esecuzione del Primitivo. Il naso di vertiginosa profondità, impadronito da inebrianti sentori di frutti rossi viene avvolto da una folata balsamica con intriganti sensazioni tostate e intensi accenti di note speziate.

Gusto:

Un velluto aromatico avvolge il palato in un vortice inaspettato di sensazioni.

L'elegante armonia riporta gli animi alla realtà, dove tannini vigorosi sanno espandersi con assoluta delicatezza e senza eccessi. Il finale regala un vino prezioso che riconcilia la vita.

Servire a:

14°-17° C