

# CORIMEI

Primitivo da vigneti vecchi 65 anni

I.G.T. Salento Rosso dolce naturale



**Uve utilizzate:**

Primitivo 100%

**Età media delle vigne:**

65 anni ca.

**Sistema di allevamento:**

Alberello pugliese, 4500 piante ca. per ettaro

**Resa:**

500 grammi per pianta

**Raccolta e vinificazione:**

Vendemmia tardiva, con leggero appassimento sulla pianta. Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette areate per preservarne l'integrità. In cantina, dopo aver riposato per alcuni giorni in stanze a temperatura e umidità controllata, sono poi ulteriormente selezionate su di un moderno tavolo di cernita. Pressatura particolarmente soffice.

**Maturazione e affinamento:**

In acciaio a temperatura controllata.

**Gradazione alcolica effettiva:**

16% (alcol potenziale 20%)

**Profumo:**

Profumato, con sentori di frutti rossi e confettura di amarene. Un susseguirsi variegato di spezie completa la sua espressività in una dolce e armoniosa melodia.

**Gusto:**

Una dolcezza sovrana avvolge il palato adulandolo con un tocco vellutato ed estremamente elegante in un finale mandorlato. Un vino capace di esaltare un dessert, ottimo abbinamento con formaggi stagionati, ma soprattutto un vino da un'anima così ridondante da saziare cuori solitari avvolgendoli di emozioni.

**Servire a:**

14°-16° C