CORIMEI

Primitivo da Vigneti vecchi 65 anni

Primitivo – Salento Rosso Passito IGT

Uve utilizzate
Primitivo 100%

Età media delle vigne
65 anni ca.

Sistema di allevamento
Alberello Pugliese , 4.500 piante ca. per ettaro

Resa
ca. 500 grammi per pianta

Raccolta
Vendemmia tardiva, con leggero appassimento su pianta, uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

Vinificazione e maturazione
in acciaio a temperatura controllata

Gradazione alcolica
16% (alcol potenziale 20%)

Profumo
Un tripudio di profumi avvolge il naso. Dall'abbraccio balsamico si svincolano impetuosi sentori di frutta matura che lentamente scivolano in un intenso finale di cioccolato e tabacco.

Gusto
Un sorso maturo dalle note affumicate sorprende il palato e imprime il tessuto fine e delicato di un vino dotato di un'incredibile persistenza, cui segue un tono sovrano scandito da tannini gentili e armoniosi con un finale equilibrato e intramontabile.

Temperatura di servizio
14°-16° C