



Primitivo da Vigneti vecchi 65 anni

Rosso Nardò IGT Dolce Naturale Passito

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

