



U' Mest

È un vino che esprime non solo i caratteri irripetibili della natura che ci circonda, ma anche la fatica contadina e lo spirito imprenditoriale delle tenaci genti di Puglia. U' Mest è il tributo al "Maestro" di casa, papà Vito, figura solenne della nostra famiglia che ha continuato con orgoglio e dedizione questo viaggio nel mondo del vino cominciato con audacia da nonno Francesco.

Vitigno: Primitivo 100%

Denominazione: Igp

Altitudine: 400 m s.l.m.

Esposizione: Sud

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di Conduzione: biologico

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa: 65 q.li/ha

Anno d'impianto: 2000

Epoca di Vendemmia: fine settembre.

Fermentazione: svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

Temperatura di fermentazione: 24/26°C

Durata a contatto con le bucce: 15 giorni.

Fermentazione malolattica: svolta.

Maturazione: in barrique e tonneau di rovere francese per 12 mesi.

Affinamento in bottiglia: almeno 12 mesi.

Gradazione alcolica: 16,5% Vol.

Capacità di invecchiamento: 12 anni

Note Organolettiche: Rosso rubino dalla magnifica luminosità. Tessitura olfattiva ben particolareggiata, con piacevolezza fruttata in primo piano (succo di ciliegia, frutti selvatici, prugna California), che vira su una parata di ricordi di rosa canina, mirto, carrubo e pepe rosa. Impossibile non lasciarsi ammaliare dal gusto: allettante, preciso nell'equilibrio acido-glicerico, pieno e di rara estrazione tannica. Altisonante la lunghezza in chiusura, segnata da note di torrefazione.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento: straordinario compagno di piatti elaborati e succulenti a base di carne rossa e cacciagione, si accompagna perfettamente ai formaggi più importanti. Benissimo anche da solo per discorrere a fine pasto.