

Il Sapiente

È un connubio di gusto e di arte quello tra Primitivo e Cabernet Sauvignon, due varietà che nell'areale del Canale di Pirro possono dare libero sfogo alle proprie personalità straordinarie. Dietro un'etichetta come questa, che vuol essere autorevole esempio di blend Superpugliese, c'è tanto metodo, impegno e grande passione. Il fortunato mix di uve crea un blend ricco e corposo, tutto da gustare.



Vitigno: Primitivo e Cabernet Sauvignon

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 Primitivo, inizi di ottobre Cabernet Sauvignon.

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

Temperatura di fermentazione: 22/24°C

Durata a contatto con le bucce: minimo 15 giorni.

Fermentazione malolattica: svolta.

Maturazione: in barrique e tonneau di rovere francese.

Affinamento in bottiglia: almeno 12 mesi.

Gradazione alcolica: 16% Vol.

Capacità di invecchiamento: 12 anni

Note Organolettiche: Veste color rubino pieno, di grande compattezza.

Le raffinate suggestioni di cacao e spezie dolci abbracciano profumi di frutta nera e rossa in confettura, bacche di ginepro e tintinnii di nobile estrazione vegetale. Stupisce al gusto, dove con vigoria presenta pieno corpo, rispondenza di profumi, scintillante freschezza e un tannino dolce. Ben ritmata la persistenza.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento: si abbina a piatti saporiti come carni grigliate, arrostiti di manzo e agnello, cacciagione da piuma e da pelo, formaggi di lunga stagionatura. Ottimo da solo a fine pasto.