

Monte del Vento

La varietà Primitivo è l'essenza della nostra campagna. Da sempre individuata come precoce nella maturazione – da qui il nome “Primitivo” – è un'uva generosa che ha bisogno di un clima mediterraneo come il nostro per esprimersi in tutta la sua sfarzosità. Il Monte del Vento interpreta questo concetto con grande intensità e perfetto equilibrio.

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: 80 q.li/ha

Anno d'impianto: 2000

Epoca di Vendemmia: seconda metà di settembre.

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

Temperatura di fermentazione: 22/24°C

Durata a contatto con le bucce: minimo 10 giorni.

Fermentazione malolattica: svolta.

Maturazione: in botti di rovere francese.

Affinamento in bottiglia: almeno 9 mesi.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Capacità di invecchiamento: 8 anni

Note Organolettiche: Rubino brillante e pieno. Il naso esprime a dovere il calore del Sud, donando sensazioni di spezie e ricordi di amarene e prugne, immancabile tono di ciliegia e frutti di bosco. Sorso dall'equilibrio compiuto, che unisce tannino serico sorretto da giusta freschezza a sensuale morbidezza. Lungo finale di spezie dolci.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento: speciale in abbinamento alla cucina tipica del territorio, è vino per piatti importanti come carni rosse arrosto, cacciagione, formaggi stagionati.

