

Vitigni: Primitivo.

Analisi organolettica: vino rosso porpora carico, dal profumo di ciliegia matura, bacche di mirto, spezie e mandorla, ha sapore morbido, sapido e caldo, tannini fitti, piacevoli ricordi di cioccolato e confettura di prugna che sottolineano la corrispondenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio consigliata: 18°.

Vendemmia: prima decade di settembre.

Terreno: terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.

Resa per ettaro: 90 q.li.

Ceppi per ettaro: 4500-5000.

Sistema di allevamento: cordone speronato e alberello pugliese.

Vinificazione: macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio.

Grape varieties: Primitivo.

Organoleptic analysis: a deep purple red wine with aromas of ripe cherries, myrtle berries, spices and almonds.

It has a smooth, savoury and warm flavour, dense tannins and pleasant hints of chocolate and plum jam that emphasise the correspondence between taste and smell.

Pairings: first and second courses based on red meat or game, mature cheeses.

Recommended serving temperature: 18°.

Harvest: first ten days of September.

Yield per hectare: 90 quintals.

Vines per hectare: 4500-5000.

Training system: spurred cordon and Apulian sapling.

Vinification: maceration with the skins for 7/8 days at a temperature of 28°C; soft pressing and ageing in steel.

ALDIERI
Primitivo
Salento IGT Rosso

