1932

PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

ABATEMASI

Vitigno: Negroamaro 90%, Primitivo 10%

Età dei vigneti: 50 anni

Caratteristiche del suolo: 4000 - 5000 ceppi per ettaro

Sistemi di allevamento: alberello e/o spalliera

Epoca di vendemmia: dal 20 Settembre

Resa media di uva per ettaro: 70 ql

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo, due settimane di macerazione.

Affinamento: 12 mesi in barriques francesi di legno Allier

Gradazione alcolica: 15 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con delicate e sottili sfumature tendenti al granato.

Profumo: intenso e complesso, note speziate di chiodi di garofano e tabacco si uniscono ad un ricco fruttato.

Sapore: al palato si percepisce un gusto delicato fresco e morbido, sostenuto da una grande struttura.

Abbinamenti consigliati: si sposa perfettamente con i ricchi piatti della tradizione salentina, come zuppa di ceci, agnello al forno e carni alla brace in genere.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

90 Punkte falstaff

90 PT Gilbert & Gaillard International Competition 2016

Mundus vini Gold Meininger 2017