

Lamanero

Salento Primitivo - Indicazione Geografica Protetta

DESCRIZIONE

Vitigni: Primitivo.

Zona di produzione: Salento.

Tipologia del terreno: Argilloso - calcareo.

Sistema di coltivazione: Alberello Pugliese.

Epoca di vendemmia: Terza decade di Agosto.

Vinificazione: Questo antico vitigno richiede particolari attenzioni proprio nella fase di vinificazione, infatti durante la macerazione, per far sì che esprima tutte le sue caratteristiche organolettiche varietali, ha bisogno di periodici arieggiamenti e di un particolare controllo della temperatura. Ultimata la macerazione, che viene prolungata anche oltre la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle vinacce.

Affinamento vino: Ultimata la fermentazione malo-lattica, una parte di vino viene affinato in barrique per 5-6 mesi ed una parte in serbatoi di acciaio inox. Completato il ciclo di affinamento, il vino viene assemblato, stabilizzato ed imbottigliato. Dopo circa 60 giorni di affinamento in bottiglia, viene messo al consumo.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso granata, un'equilibrata tannicità e un intenso profumo di confetture.

ABBINAMENTI

Suggerito con arrostiti di carne rossa, selvaggina, frutta secca e formaggi stagionati.

Decantare prima della mescita.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Gradazione: 15 % vol.

