

CASELETTI

Primitivo



Zona di produzione:
Puglia, Salento e
Murgia, 200/400 slm



Piante per ettaro:
4000



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 10/12°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Primitivo



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi di
acciaio il vino viene traslato
in botti di rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 5 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato in
bottiglia per 4 mesi.



Età dei vigneti:
15-30 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi rubino



Profumo:
Intenso e fruttato con
dolci note di confettura
e spezie ben equilibrate



Gusto:
Pieno, morbido e persistente,
rispecchia pienamente
i sentori del naso, tannico
sapiientemente equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Carni rosse alla brace, primi
piatti con carni rosse tipici
della cucina mediterranea e
formaggi poco stagionati



Mescita:
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire

