

ALDIERI
Primitivo Salento IGT



VARIETÀ DI UVE:	Primitivo.
TERRENO:	terre a struttura argillosa, di varia com posizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeg giante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.
EPOCA DI VENDEMMIA:	ultima settimana di agosto.
RESA PER ETTARO:	90 q.li.
NUMERO CEPPI PER ETTARO:	da 4500 a 5000.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato e alberello pugliese.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13,5% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Vino rosso porpora carico. Profumo di ciliegia matura, humus, bacche di mirto, spezie dolci e mandorla. Sapore morbido, sapido, rotondo e caldo, ha tannini fitti, persistenti e piacevoli ricor di 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°