

Casato di Melzi

Primitivo

IGT Salento

Indicazione Geografica Tipica

Denominazione: IGT Salento

Zona di produzione: Puglia - Salento

Tenore alcolico: 13,5%

Esame Organolettico

Colore: Rosso cardinalizio.

Profumo: Intenso e di lunghissima persistenza.

Sapore: Potente, lungo, armonico e complesso.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

Abbinamento consigliato: Ideale con piatti sapidi a base di carni rosse, selvaggina nobile, si trova anche in perfetta armonia con formaggi stagionati.

Lo storico vitigno autoctono trapiantato nel Salento si caratterizza sul piano storico per la sua tradizione culturale tri millenaria. La stessa risale al periodo della Magna Grecia prima, e dei Romani poi. La caratteristica principale del vitigno primitivo continua ad essere quella che sebbene germogli notevole ritardo rispetto ad altri vitigni riesca a portare, poi, a compimento il proprio ciclo vegetativo in un tempo relativamente breve.

Uve vendemmiate precocemente nei primi giorni del mese di settembre. Il grappolo si presenta spargolo, non serrato con acini i cui zuccheri sono molto concentrati.

Le uve sono state diraspate e vinificate usando nuovi metodi che garantiscono una pressatura molto delicata. La macerazione è avvenuta in serbatoi d'acciaio. Durante questo periodo, il vino ha completato anche la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 20°C.

Il Primitivo è coltivato su un terreno medio collinare: argilloso, calcareo a medio impasto, dalla natura rocciosa (roccia carsica, a tratti affiorante) e ricca di minerali. Le terre rosse miste a rocce calcaree e silicee sono presenti in strati sottili su imponenti banchi monolitici ricchi di fossili marini che ne testimoniano le origini.

