

ARTETICA

Primitivo e Negroamaro

I.G.T. Salento Rosso

**Uve utilizzate:**

Primitivo 70%
Negroamaro 30%

Età media delle vigne:

55 anni ca.

Sistema di allevamento:

Alberello pugliese, 4500 piante ca. per ettaro

Resa:

1300 grammi per pianta

Raccolta e vinificazione:

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette areate per preservarne l'integrità. In cantina sono poi ulteriormente selezionate su di un moderno tavolo di cernita.

Maturazione e affinamento:

8 mesi in tonneau di quercia francese, media tostatura; poi, 10 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica:

14%

Profumo:

Bouquet complesso, intenso, raffinato che si apre con dolci sentori di amarena matura e frutti di bosco, seguiti da avvolgenti note speziate di cacao e vaniglia.

Gusto:

L'armonia olfattiva si ripropone in bocca, rilasciando delicate progressioni fruttate e speziate. Ricco, intenso e persistente, con una pregevole trama tannica morbida e setosa. Un vino di grande equilibrio ed eleganza.

Servire a:

16°-18° C