



Produzione regionale: Salento - Puglia

Nome vino: MOSTYRONUM - Salento IGP Rosso

Coltivazione: vigneti vecchi ad alberello (20 anni). Il tronco viene mantenuto a 40-60 cm da terra. Poche gemme (6-8) per garantire una produzione di qualità.

Clima: tipicamente mediterraneo, determinato dall'azione mitigatrice del mare, che garantisce alla penisola salentina estati lunghe, asciutte (500-600 mm/anno) e assolate (in media 2600 ore di sole all'anno). La costa adriatica fra Otranto e Leuca è più piovosa della costa ionica fino a Gallipoli, dove a prevalere sono i venti caldi nordafricani; a nord di Otranto si registrano influenze balcaniche che determinano temperature leggermente più basse.

Territorio: caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari. La regione è geologicamente costituita da una struttura calcarea. Il territorio, fatta eccezione per alcune aree, è pietroso, composto da strati rocciosi e banchi calcarei.

Varietà uve utilizzate: 50 % Primitivo, 30% Negroamaro, 20% Aleatico.

Vendemmia: manuale a completa maturazione del grappolo. Per avere una buona struttura la raccolta viene un po' ritardata per favorire la concentrazione di zuccheri e sostanze estrattive.

Vinificazione: fermentazione tradizionale di 30-45 giorni dal mosto a temperatura controllata in grandi fusti di legno.

Affinamento: 72 mesi in botti di rovere francese, 12 mesi in bottiglia coricata con sughero naturale

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Caratteristiche organolettiche: I profumi avvolgenti si sciolgono in note di frutta rossa matura, chiodi di garofano e confettura di prugne. Un'accattivante nota balsamica accompagna la degustazione. In bocca si presenta come un vino potente, dal buon corpo e dal tannino deciso. Sul finale ritornano le note già percepite all'olfatto, in maniera persistente, si unisce un elegante aroma di cioccolato, cuoio, alternato a note di tabacco, spezie e legno. Il retrogusto è arricchito da una sensazione di cacao e liquirizia.

Gradazione alcolica: 15 - 16 % circa

Abbinamenti: vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 20°C

Metodo di servizio: trattandosi di un rosso di lungo affinamento, strutturato, raccomandiamo un bicchiere panciuto, da avvolgere tra le mani, di grandi dimensioni e a bordo convesso, per far respirare efficacemente il vino, innalzarne gradualmente la temperatura e consentire lo sprigionamento dei suoi profumi complessi.

Conservazione: molti anni, se il vino è conservato in cantine idonee, a temperatura costante compresa tra 10-14°C e umidità tra il 60-70%, al riparo da fonti luminose, in posizione orizzontale, in modo che il tappo rimanga sempre umido ed elastico.