



Produzione regionale: Salento - Puglia

Nome vino: BRIACO' PRIMITIVO 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: 100% Primitivo.

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: 12 mesi in botti di rovere americane e 12 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi luminosi.

Caratteristiche organolettiche: Tipico e molto caratteristico. Al palato svela un buon corpo e una buona struttura. Gradevole la sottile nota astringente che si avverte al palato. Ottimo il ritorno fruttato sul finale arricchito da una delicata nota di cocco. Lunghissimo il finale di gusto nel quale tornano le note fruttate già percepite al naso.

Gradazione alcolica: 14,00% circa.

Abbinamenti: ottimo con cacciagione, carni rosse alla griglia o in umido, stracotti di carne.

Temperatura di servizio: 18°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, innalzare 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.