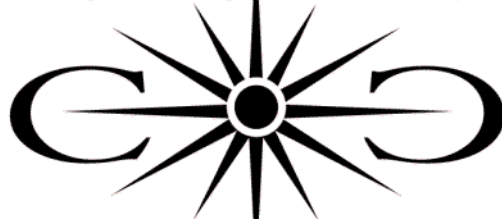


CASA CATELLI



indigenous italian wines

Primitivo, IGT Puglia

Descrizione: Sembrerebbe un vitigno autoctono, imparentato con il californiano Zinfandel, di cui è sicuramente un antagonista di pregio. Il suo nome potrebbe derivare da "primaticcio" per sottolineare la precocità della sua maturazione. Non è noto come sia arrivato in Puglia, forse dalla Croazia, comunque si è adattato alla penisola Salentina (la zona tra Taranto, Brindisi, fino a Lecce e Otranto), dove ha trovato il suo habitat ottimale. Il vento dal mare, che soffia sulla penisola, mantiene i grappoli sani e previene la formazione di muffe. Il contenuto alcolico di questo vino e gli intensi sentori fruttati lo rendono intrigante ed unico. Non più solo usato da taglio, per rinforzare vini poco strutturati, ma un vitigno di grande spessore e qualità quando vinificato in purezza.

Vitigno: 100% Primitivo

Zona di produzione: parte meridionale del Salento

Sistema di allevamento: tradizionale alberello pugliese, con potatura corta.

Età delle vigne: circa 40 anni

Densità degli impianti: 4.500 ceppi/Ha

Resa delle uve in vino: 68 HL/Ha

Terreno: rosso, calcareo profondo, ricco di sali ferrosi

Epoca vendemmiale: fine agosto, trattandosi di varietà precoce

Vinificazione: Le uve vengono diraspate, ma non pressate, per lasciare gli acini intatti, in modo da favorire l'estrazione dei tannini soffici e delle sostanze coloranti. La fermentazione viene attivata con l'inoculo di lieviti selezionati, a temperatura controllata (22 - 25°C), per circa 10 giorni. Il vino viene lasciato a contatto con le parti solide per altri 10 giorni, con frequenti rimontaggi giornalieri. A seguire la fermentazione malolattica, con l'ausilio di batteri.

Maturazione: Dopo la svinatura, solo un terzo del vino viene affinato in barrique di rovere Francese di secondo passaggio, per 4 mesi; la parte residua in acciaio. Prima dell'imbottigliamento, la filtrazione finale, per garantire la stabilità del vino e l'assenza di impurità. Infine la maturazione in bottiglia per almeno 3 mesi.

Gradazione alcolica: 14%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino profondo, con riflessi violacei che virano verso il fucsia, quando ancora giovane. Di buona articolazione olfattiva, con note fruttate che spaziano dai sentori di piccoli frutti alla mora, su note floreali di viola, per chiudere in un finale piacevolmente speziato. Di solida struttura, ricco di alcol ed estratto, con acidità contenuta e tannicità ben composta, setosa, e adeguata persistenza gusto-olfattiva, caratterizzata da note di cioccolato e tabacco. Abbinamenti: è adatto ai piatti a base di carni grigliate, pollame arrosto, verdure alla griglia, formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Bicchieri consigliato: per apprezzarlo al meglio, si consiglia la degustazione nel balloon



CASA CATELLI
indigenous italian wines