

ANIMA di PRIMITIVO

Primitivo di Manduria DOP



TERRENO: di medio impatto tendente allo sciolto, con buona presenza di scheletro.

VITIGNO: **Primitivo** (100%). Originario della Croazia e diffuso anche in California sotto il nome di Zinfandel, deve il suo nome al precoce ciclo biologico. Pianta allevata ad alberello o a cordone speronato.

VENDEMMIA: I decadi di settembre, mediante vendemmiatrice meccanizzata, tra la notte e le prime luci dell'alba affinché la bassa temperatura impedisca un avvio spontaneo della fermentazione.

RESA: 80 ql/ha.

VINIFICAZIONE: in contenitori di acciaio a temperatura controllata (21-23°C). Macerazione delle bucce sul mosto per 15 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica indotta con lieviti selezionati, fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO: acciaio/legno.

NOTE CARATTERISTICHE: rosso granato impenetrabile. Profumo di frutta rossa matura, con evidenti richiami alla ciliegia ed alla prugna sotto spirito. Sapore di confettura, ricco e di bella lunghezza, con tannini ben equilibrati.

ABBINAMENTI: carni rosse alla griglia, bolliti misti e salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ALCOL: 14%-15%.

PREMI:

- GUIDA BEREbene 2013
– OSCAR BEREbene DI GAMBERO ROSSO

SOIL: medium textured tending towards loose, with good presence of rock fragments.

GRAPE VARIETY: **Primitivo** (100%). Originating from Croatia and also widespread in California under the name of Zinfandel, this varietal owes its name to its early growth cycle. This extremely vigorous plant is cordon-trained and spur-pruned.

HARVEST: early September, by mechanized harvester, right after sunrise, so that the lower temperature prevents a start of spontaneous fermentation.

YIELD: 3.2 tons per acre.

VINIFICATION: in steel vats at controlled temperatures (70-73.5°F). Maceration on the skins for 7-10 days, with frequent pumping over. Alcoholic fermentation is induced by selected yeasts while, malolactic fermentation occurs spontaneously.

AGEING: stainless steel/wood.

TASTING NOTES: ruby red in color, with a notable bouquet of red fruits and distinctive hints of liqueur cherries and plums. Velvety and long on the palate.

SERVING SUGGESTIONS: grilled red meats, boiled meats and cured meats.

SERVING TEMPERATURE: 60-64.5° F.

ALCOHOL BY VOL.: 14%-15%.

AWARDS:

- GUIDA BEREbene 2013 – “BEREBENE” OSCAR BY GAMBERO ROSSO