



NOME DEL VINO: “Acini Spargoli”

TIPOLOGIA: Vino D.O.C. Primitivo di Manduria “Riserva”

VITIGNO: Primitivo in purezza

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA: 16% Vol.;

ANNATA: 2017

ZONA DI PRODUZIONE: agro di Manduria

DENSITA' DI IMPIANTO: 4500 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello pugliese

ETA' DEL VIGNETO: 40 anni

RESA PER ETTARO: 40 quintali d'uva

RESA IN VINO: 60 litri per quintale d'uva

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di settembre

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: macerazione per 7-8 giorni delle bucce in tradizionali “fermentini” vetrificati con avvio della fermentazione mediante lieviti indigeni; successivo inoculo di lieviti selezionati. Svinatura, completamento della fermentazione alcolica e affinamento per 10 mesi in barriques di Allier di terzo – quarto passaggio. Conservazione e maturazione in acciaio, evoluzione per 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

“Acini Spargoli” è un vino che nel calice si annuncia con un brillante color rosso rubino.

Ricco di intensi sentori di bacche rosse, caffè e liquirizia.

In bocca conferma le note olfattive regalando calde sensazioni di frutta secca e spezie dolci.

Si avverte un buon tannino mitigato da un'equilibrata morbidezza e supportato da una calda concentrazione alcolica. Elegante, profondo, di buona complessità con finale di legno tostato.

L'energia espressa al palato lo porta ad accompagnare piatti importanti, dai caratteri sapidi e ben strutturati.