

PILÙNA

PRIMITIVO

SALENTO IGT

2016



Pilùna è un monovietale di Primitivo. Siamo pochi chilometri fuori dalla DOC primitivo di Manduria, pertanto Pilùna rientra nel disciplinare del IGT Salento. Il nome primitivo deriva da "primo nativo" in quanto è la prima varietà a bacca rossa ad essere pronta per la vendemmia. Il nome Pilùna indica gli antichi contenitori tufacei nei quali si usava conservare olio e vino.

LE UVE
Primitivo.

ZONA DI PRODUZIONE
Salice Salentino (Lecce).

ALTITUDINE
30 metri s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
Terreni argillosi profondi e asciutti con presenza di calcare tufaceo. Hanno una resa media di 80 quintali per ettaro.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Vigne coltivate ad alberello pugliese e a cordone speronato.

VENDEMMIA
La vendemmia avviene, in parte manualmente e in parte a macchina, nelle prime ore del mattino durante la prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Dopo essere state pigiate, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con macerazione di 14 giorni e rimontaggi programmati.

AFFINAMENTO
A fermentazione malolattica ultimata, una parte del vino matura per 6 mesi in barrique francesi di secondo e terzo passaggio, mentre la restante parte resta in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso-porpora scuro; al naso, si avverte un ampio profumo di frutta rossa matura (prugne e ciliegie) e confettura di amarena e marasca, sfuma, inoltre, sul floreale con viola e spezie, sentori di pepe e di vaniglia con ricordi di macchia mediterranea. In bocca, ha un sapore morbido e concentrato, caldo, giustamente tannico, buona struttura e buona persistenza con un finale che ricorda la confettura di piccoli frutti rossi e liquirizia.

GRADAZIONE
14% Vol.

CONSERVAZIONE OTTIMALE
5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Abbinamento perfetto con costolette di agnello; molto consigliato con carni rosse arrostiti o brasate (maiale e selvaggina), primi piatti al sugo saporiti.



375 ml

750 ml

1,500 ml
Magnum