

Riserva Curtomartino 2021

Denominazione

Primitivo DOP Gioia del Colle.

Varietà delle uve

Primitivo

Grado alcolico

15,5%

Epoca di vendemmia

Metà settembre da alberelli di 60 anni di età

Vinificazione

Le uve vengono raccolte in cassetta dopo un processo di leggero appassimento sulla pianta. Una volta in cantina, vengono sottoposte a pigiatura soffice ed avviate alla fermentazione alcolica con macerazione. Questa fase avviene alla temperatura controllata di circa 24 – 26 °C e dura circa 15 giorni, durante i quali il mosto viene arricchito della componente fenolica delle bucce tramite follature e dèlestage. Dopo la svinatura, il vino viene travasato in clayver di porcellana e barriques di rovere francese, dove svolge la malolattica e affina per circa 18 mesi prima di essere assemblato e imbottigliato.

Note di degustazione

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi leggermente granati, tipici del vitigno. Al naso sprigiona sentori di frutta rossa disidratata e piccoli frutti di bosco, ben integrati con la componente speziata che rimanda alla liquirizia, alle spezie dolci e alla torrefazione.

Il sorso è di grande struttura, con un tannino vellutato e ben integrato che lo rende fresco ed equilibrato. Finale di bocca lungo e persistente.

