

curtomartino riserva



VARIETÀ DELLE UVE



Primitivo

GRADO ALCOLICO 15,5% Vol

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 délestage. 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.

VARIETAL



Primitivo

ALCHOL CONTENT 15,5% Vol

HARVEST PERIOD

Mid September from 60 year old bush trained vines.

VINIFICATION PROCESS

The grapes are harvested into crates after a slight withering process on the plant. Once in the winery, they undergo gentle pressing and are started on alcoholic fermentation with maceration. This phase occurs at a controlled temperature of approximately 24–26 °C and lasts about 15 days, during which the must is enriched with the phenolic compounds from the skins through punch-downs and délestage. After racking, the wine is transferred into porcelain clayver tanks and French oak barriques, where it undergoes malolactic fermentation and ages for about 18 months before being blended and bottled.

TASTING NOTES

The wine displays an intense ruby-red color with slightly garnet reflections, typical of the varietal. On the nose, it reveals aromas of dried red fruit and small wild berries, well-integrated with spicy notes reminiscent of licorice, sweet spices, and roasted nuances. On the palate, it boasts great structure, with velvety, well-integrated tannins that contribute to its freshness and balance. The finish is long and persistent.