

# ANTILUPO



*Non è il Primitivo delle zone classiche come Manduria e Gioia del Colle. Si è nobilitato per il sito in cui le vigne si sono sviluppate, immerse in essenze mediterranee come il mirto e il rosmarino, la salvia selvatica e il corbezzolo.*

*A coronare questa sua eccellenza c'è la felice unione col Cabernet per un vino fra tradizione e innovazione.*

## SCHEDA DI DEGUSTAZIONE COMPLETA

Classificazione:	Salento I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)
Tipologia:	Rosso secco
Gradazione alcolica:	14 - 15%
Varietà di uve:	Primitivo 85% , Cabernet 15%
Zona di produzione:	Statte (Puglia)
Microclima:	Mediterraneo
Caratteristiche del suolo:	Argilloso e calcareo
Altitudine del vigneto:	160 mt sul livello del mare
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità delle piante:	3.000 per ettaro
Produzione per ettaro:	45 - 50 quintali
Produzione per pianta:	1,5 kg di uva
Resa dell'uva in vino:	60%
Superficie della Tenuta:	76 ettari
Superficie vigneto:	15 ettari
Periodo di vendemmia:	Inizio settembre
Vinificazione:	Lenta, con fermentazione di quasi un mese, a temperatura controllata in più fasi, rimontaggi per 3-4 giorni, lieviti naturalmente selezionati, unendo antiche tecniche mediterranee con moderne conoscenze
Affinamento:	5 mesi in botti di rovere francese di secondo passaggio
Affinamento in bottiglia:	Oltre un anno

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore:** Rosso rubino con note gigliate, limpido, di discreta concentrazione
- Profumo:** Un intenso fruttato di amarena, caratteristico del Primitivo, di prugna non surmatura, susina, ribes e mora matura. Un delicato cenno di tabacco, sfumature tenui di miele grezzo, di fiori di rosmarino. L'ampiezza olfattiva spazia dal tocco cioccolatoso di carrubo e corbezzolo, all'anice con sentori laterali di liquirizia. Il Cabernet conferisce note speziate di pepe nero. Il tutto armonioso come l'esecuzione di una orchestra.
- Gusto:** Si rivela secco, con morbidezza ed alcolicità ben equilibrati ed un tannino soavemente presente, in evoluzione. Apprezzabile la persistenza, in evidenza la coerenza gusto olfattiva ed il perfetto equilibrio della vena acida con le componenti morbide, piacevolissimo il ritorno delle note di frutta rossa matura. Mediamente lungo il finale in bocca che lascia una buona traccia di speziato e piacevoli ritorni aromatici.
- Abbinamento:** A tutto pasto con sapori di media intensità, ad iniziare da un aperitivo di frittini croccanti di fiori di zucca pastellati. Dalla parmigiana di melanzane fino ad una pasta al forno, con i sughi al pomodoro non troppo ricchi di condimenti, per proseguire con zuppe di legumi saporose arricchite da una spolverata di pepe appena macinato e crostini di pane casereccio. Sublimato da spezzatino di agnello al forno con lampascioni e patate, capretto ai funghi cardoncelli. Si concede voluttuoso anche al pesce, ma che regge il suo caloroso abbraccio solo se fritto. Abbiamo osato e, con successo, Antilupo ha risposto all'unione con crostata di marmellata di ciliegie e semifreddo con gocce di cioccolato.
- Temperatura di servizio:** 18° C.