

PUNTA AQUILA IGT SALENTO



CLASSIFICATION Red · IGT Salento
GRAPE VARIETY Primitivo
ALCOHOL LEVEL 14,5% vol.
ANALYSIS pH 3,44 · total acidity 6,70 g/l
VINEYARDS LOCATION Punta Aquila, Brindisi
ALTITUDE OF VINEYARDS 100 m above sea level
SOIL CHARACTERISTICS Medium consistency
TRAINING SYSTEM Spurred cordon
VINES PER HECTARE 6.000
YEAR PER IMPIANT 2000
YIELDS PER HECTARE 7 tons
HARVEST Manual, first days of September
FERMENTATION Between 22-24°C in steel tanks
MACERATION 15 days at controlled temperature
MALOLACTIC FERMENTATION Totally carried out
AGEING 5 months in steel tanks, 4 months in 40 hl French wood tanks, 4-6 months in the bottle
VINTAGES 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017
SERVING TEMPERATURE 16-18 °C
GLASS Red wine goblet

Dark red, very intense. The Nose is following the trail, sniffing with delight. Ah yes, because here there is just about everything, and the over excitement makes it difficult to organise all the different layers of aromas. We discover cherries under spirit, flashes of sweet liquorice, balsamic hints, touches of tobacco, bitter cocoa and it goes on and on. Sipping it, the Palate finds mature and concentrated fruits, with a regal body, and a soft, round finish.

BANQUETING COMPANIONS

As a starter you could begin with an extravagant crispy pork bacon with potato chips, followed by ziti alla pugliese and meat rolls alla barese. The literature most adept could be Gastronomic Tales (Racconti Gastronomici) by Laura Grandi and Stefano Tettamanti. Have you heard the music of Roberta Cacciapaglia Nuvole di Luce(Clouds of light)? Setting the right tone to relax and taste the wine and delicacies. If you feel like watching a film, we can recommend A touch of Spice by Tassos Boulmetis.

PUNTA AQUILA IGT SALENTO



TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento

VITIGNO Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

DATI ANALITICI pH 3,55 · acidità totale 7,00 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Punta Aquila, Brindisi

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPO DI TERRENO Medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 6.000

ANNO DI IMPIANTO 2000

RESA PER ETTARO 70 quintali

VENDEMMIA A mano, i primi giorni di settembre

FERMENTAZIONE Tra i 22-24 °C in serbatoi d'acciaio

MACERAZIONE 15 giorni, a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente

AFFINAMENTO 5 mesi in acciaio, 4 mesi in tini tronco-conici di legno francese da 40 hl, 4-6 mesi in bottiglia

PRIMA ANNATA 2002

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Panciuto da vini rossi importanti

Rosso scuro, molto intenso. Il naso si mette in traccia, annusando divertito. Eh, sì perché qui trova di tutto di più e tutto eccitato fa quasi fatica a metter in ordine tutti i sentori, stratificati come sono. Ci scopre della ciliegia sotto spirito, guizzi di liquerizia dolce, rintocchi balsamici, cenni di tabacco, di cacao amaro e ancora ancora. Sorseggiandolo, la bocca trova un frutto maturo, concentrato, un incedere elegante, che chiude rotondo e morbido.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Come antipasto si potrebbe principiare con una sfiziosa pancetta di maiale croccante con chips di patate, seguita dagli ziti alla pugliese e da involtini alla barese. La lettura indicata potrebbe essere Racconti gastronomici di Laura Grandi e Stefano Tettamanti. Sentite la musica Nuvole di luce di Roberta Cacciapaglia? Il giusto mood per rilassarsi finché assaggiate vino e manicaretti. Se poi avete voglia di vedervi un film, proponiamo Un tocco di zenzero di Tassos Boulmetis.