



TENUTA ALBRIZZI

SALENTO I.G.P. ROSSO

UVE

Primitivo 50% Cabernet Sauvignon 50%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera fra le province di Brindisi, Lecce e Taranto

TERRENO

Franco-argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco

VENDEMMIA

Inizio settembre

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene separatamente in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici. Segue l'assemblaggio

AFFINAMENTO

Affinamento esclusivamente in acciaio e successiva elevazione in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino che coniuga sapientemente la vocazione dell'azienda verso la valorizzazione dei vitigni tradizionali, il Primitivo in questo caso, con una produzione che si apre verso una prospettiva più internazionale, con l'aggiunta del Cabernet Sauvignon. Il calice si veste di un colore rosso rubino, impenetrabile ma al contempo lucente. Al naso il bouquet olfattivo è ampio e spazia tra la frutta matura e le note speziate. Distinti sentori vegetali con sottofondo balsamico. Il sorso è pieno ed appagante, strutturato ma di rara eleganza. Finale di lunga persistenza

ABBINAMENTI

Formaggi caprini; involtini di carne in umido; stufato di agnello con olive; orecchiette con il cacioricotta

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 13,5% vol.

DISPONIBILE NEI FORMATI

75cl - 150cl



GRAPES

Primitivo 50% Cabernet Sauvignon 50%

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants among the provinces of Brindisi, Lecce and Taranto

TERROIR

Clayey, deep and characterized by gravel

HARVEST

Early september

PRODUCTIVE PROCESS

Fermentation takes place separately in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25°C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses. Assembly follows

AGING PROCESS

Refinement exclusively in steel and subsequent elevation in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A wine which links the cellar vocation of the most traditional vineyards to an international soul. We are talking of Primitivo and Cabernet Sauvignon. In the glass we can see a ruby red color, which is impenetrable but at the same time shiny. Vegetal notes, balsamic background. The sip is full and satisfying, structured and made of unusual elegance

FOOD PAIRING

Goat cheeses; meat rolls; lamb stew with olives, orecchiette with cacioricotta

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 13,5% vol.

AVAILABLE SIZES

75cl - 150cl