

ANTICO
PALMENTO

Chiodi di Garofano®

Primitivo di Manduria d.o.c 2020
15% Vol.

VITIGNO: Primitivo in purezza
ZONA DI PRODUZIONE: agro di Manduria
DENSITA' DI IMPIANTO: 4500 ceppi per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello pugliese
ETA' DEL VIGNETO: 20 anni
RESA PER ETTARO: 40 quintali d'uva
RESA IN VINO: 60 litri per quintale d'uva
EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di settembre
VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: macerazione per 7-8
giorni delle bucce in tradizionali "fermentini" vetrificati con
avvio della fermentazione mediante lieviti indigeni;
successivo inoculo di lieviti selezionati. Svinatura,
completamento della fermentazione alcolica e affinamento in
vasi vinari interrati di cemento; seguendo il tradizionale
processo produttivo tipico dei "palmenti". Evoluzione per 4
mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

"Chiodi di Garofano" è un vino dal color rosso rubino
intenso con riflessi violacei.

Il profumo è fruttato, ampio e complesso. Si percepiscono
sentori di frutti di bosco, prugna e
fichi secchi ingentiliti da delicati accenni di spezie dolci e
marzapane. Al palato conquista con un buon tannino
supportato da un'importante concentrazione
alcolica. Vino robusto, di buona complessità, esprime i
caratteri più autentici del vitigno.

La sua imponenza suggerisce abbinamenti con primi piatti
strutturati, arrosti, brasati e
formaggi di media-lunga stagionatura.

