



ANTICO
PALMENTO

la Dolce Vite®

**Primitivo di Manduria d.o.c.g.
Dolce Naturale 2016 15,5% 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: 60 anni

RESA PER ETTARO: 20-30 quintali d'uva

RESA IN VINO: 50 litri per quintale d'uva

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di settembre

VENDEMMIA: appassimento dell'uva sulla pianta, raccolta manuale in cassette

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: macerazione per pochi giorni delle bucce, fermentazione con lieviti indigeni in tradizionali "fermentini" vetrificati, maturazione e affinamento in acciaio, evoluzione per 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

"La Dolce Vite" è un vino dal colore rubino intenso con riflessi granati. Austero ed ampio nei sentori di frutta matura a bacca rossa, con lievi note mielate e speziate.

Avvolgente, vellutato, con una delicata percezione tannica ed una equilibrata acidità. L'espressione piena ed opulenta evoca ricordi di fichi secchi e frutta tostata.

Classico vino da meditazione. Stempera e mitiga il salato dei formaggi di lunga stagionatura ed esalta le note piccanti di quelli erborinati. Trova un armonioso connubio con la pasticceria secca.

