

MARCOS CAFÙ

PRIMITIVO MALVASIA NERA SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Alla vista si presenta con un intenso colore rubino, attraversato da sfumature porpora, indice di concentrazione e vitalità. Il ventaglio aromatico si apre su note di ciliegia e prugna matura, seguite da un accenno floreale di rosa appassita che dona profondità e carattere all'insieme. In bocca, componente sapida e un tannino generoso, perfettamente fuso nella trama del sorso. Chiude con una persistenza lunghissima che ne sottolinea la struttura e l'equilibrio.

Vitigni:

Primitivo e Malvasia.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

Inizio settembre/inizio ottobre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

Classica vinificazione in rosso, il mosto rimane in macerazione con le fiocine per 6-8 giorni, al fine di ottenere un vino corposo e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

Affinamento:

In barrique per almeno 12 mesi.

Gradazione alcolica:

14% Vol.

