

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

PREMIUM PRIMITIVO SALENTO I.G.T.

Cépages: 100 % Primitivo.

Âge moyen des vignes: 30 à 40 ans.

Sol: calcaire et argileux.

Vendanges: première quinzaine de Septembre.

Vinification: égrappage, pressurage puis 20 jours de fermentation avec macération pelliculaire à température contrôlée, des remontages quotidiens sont effectués. La fermentation malolactique est réalisée en barriques, puis le vin est décanté et élevé en fûts de chêne américain pendant au moins 18 mois.

Alcool: 15% by vol.

Sucres résiduels: 3 grams per liter

Couleur: couleur pourpre intense aux reflets rubis.

Nez: bouquet extrêmement riche et intrigant, parmi les principales senteurs qui se dégagent on retrouve le cacao, le chocolat noir, la prune mûre, la vanille, la confiture de myrtille, le poivre et une légère note de noix de coco desséchée.

Bouche: d'un grand impact, les tanins sont très veloutés mais importants, on retrouve le fruit mûr et le cacao ; il est très persistant et naturellement doux, en finale on retrouve également une note épicée très agréable.

Accompagnements: barbecue, viandes grillées, gibiers et fromages affinés.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F

