

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

PREMIUM PRIMITIVO SALENTO I.G.T.

Ottenuto da un'attenta e rigorosa selezione di uve Primitivo dona al vino una sua unicità e importanza che va a marcare il forte legame di Alma con la Puglia e con il suo vitigno più rappresentativo.

Vitigni: 100% Primitivo

Vigneti: coltivazione ad alberello, nel comune di Sava, Salento

Età media delle vigne: 30-40 anni

Terreno: calcareo argilloso

Vendemmia: rigorosamente manuale prima decade di settembre

Vinificazione: macerazione e fermentazione per almeno 20 giorni ad una temperatura massima di 30 C. Rimontaggi giornalieri. Fermentazione malolattica in barrique. Invecchiamento di 18 mesi in barrique di Rovere Americano

Alcool: 14.5 %

Zucchero: 7 grammi per litro

Colore: rosso rubino intenso

Aroma: prugna matura, cioccolato fondente, cocco

Palato: molto potente sul tannino, ottima concentrazione e fusione delle componenti estrattive. Lunghissima e rotonda persistenza

Abbinamento: carne alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16 °C / 60 °F

