



VISELLIO XV VENDEMMIE IGT SALENTO

TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento

VITIGNO Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA 15,5% vol.

DATI ANALITICI pH 3,62 · acidità totale 6,10 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Uggìo, Brindisi

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPO DI TERRENO Medio impasto con presenza di pietre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 4.000

ANNO DI IMPIANTO 1992

RESA PER ETTARO 60 quintali

VENDEMMIA A mano, la prima decade di settembre

FERMENTAZIONE Tra i 22-24 °C in serbatoi d'acciaio

MACERAZIONE 18 giorni, a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente

AFFINAMENTO 5-6 mesi in acciaio, 8 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio; 12 mesi in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto da rossi importanti

Rosso rubino compatto, poco spazio alle interpretazioni, afferma sicura la vista. “Meno male che ci sono io, commenta baldanzoso l’olfatto, che ti porto per altri mondi, oltre il colore. Ecco nel calice già esalano note di mirtilli, un tocco di noce moscata, una sensazione di viola e di liquerizia. In realtà c’è molto altro ma non vorrei annoiarvi, perché alla fine l’ultima parola è sempre del gusto”.

“Insieme - interviene il palato - ci supportiamo per un racconto del vino più completo, anche se alla fine ciò che conta è che il vino piaccia a chi lo beve! Vi porto dunque per mano tra l’eleganza morbida e la complessità di una forza ben strutturata. Mi immagino camminare in queste terre d’estate, con il calore scivolare addosso e il sole pungere, sotto ai piedi impolverati la terra calda, rossa e sassosa”.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Iniziamo il nostro viaggio enoculinario con del paté di fegatini o una mousse di prosciutto, per poi titillarci con degli stacchiocci (orecchiette) al ragù e ricotta e un agnello al caldariello (spezzatino di agnello, piatto tipico dei pastori della Murgia) o in alternativa una gancia di manzo agli aromi. Se siete in vena di qualche lettura, procedete spediti con La vedova, il Santo e il segreto del pacchero estremo di Gaetano Cappelli. Un po’ di sottofondo musicale? Lifeblood di Fabrizio Paterlini. E poi, l’ultimo amico è un film ormai classico, Un’ottima annata di Ridley Scott con un Russel Crowe in perfetta forma.