

CALIDUS

PRIMITIVO di MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSIFICAZIONE

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Primitivo 100%

DENSITA' DI IMPIANTO

4000-5000 ceppi per ettaro

ETA' MEDIA DEI VIGNETI

20-50 anni

RESA MEDIA IN UVA PER ETTARO

90 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e/o spalliera

ZONA DI PRODUZIONE

Faggiano, Salento – Puglia – Italia

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto

MODALITA' DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

In rosso con termocondizionamento del processo fermentativo

AFFINAMENTO

4 mesi in barrique di rovere francese, di media tostatura

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino con nuance granate, presenta un profumo intenso e complesso, di frutti maturi a polpa rossa (ciliegia, lampone, more) in equilibrata fusione con accennate note tostate di legno. Il sapore secco, caldo, morbido, tannico e persistente ricorda appieno le sensazioni olfattive.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con grigliate di carne, formaggi a pasta dura. Ideale con le castagne.

DATI ANALITICI

Alcol: 15 % Vol.

Residui zuccherini: secco.

WINE CATEGORY

Controlled Designation of Origin

VINE VARIETY

Primitivo 100%

VINES FOR HA

4000-5000 winestocks for hectare

AGE OF VINE

20-50 years old

MADE MIDDLE IN GRAPES FOR HA

90 ql

TRAINING

Little tree or espalier

PRODUCTION AREA

Faggiano, Salento – Puglia – Italy

HARVEST PERIOD

First week of September

HARVEST METHOD

Manual

VINIFICATION

Thermo-controlled maceration, followed by draining and soft pressing at the end of the alcoholic fermentation

AGEING

4 months in French oak barrels, with a middle toasted

TASTING NOTES

Ruby red colour with granates reflections, intense and complex aroma, which recalls ripe red fruits (cherries, raspberries, blackberries) in balance with woody toast note. Dry, warmth, tannic, persistent, it remembers olfactive tastes.

SERVING TEMPERATURE

16-18 °C

SERVING SUGGESTION

Savoury second courses of meat, mature cheeses. Ideal with chestnuts.

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 15 % Vol.

Residual sugar: dry

Azienda Agricola Fabiana

Via Roccaforzata, 13 – tel/fax 099 4006465 – 74027 San Giorgio Jonico (TA)

www.aziendaagricolafabiana.com – info@aziendaagricolafabiana.com