

DOGEATERS

amabile presuntuoso

primitivo salento igp
amabile



Dolce? Sì, ma non stiamo parlando di zuccherini per il tè. Questo vino entra in scena come un intruso, senza avvisi e con la classe di un vip con quel tocco di malizia che non ti aspetti. È come quella battuta a effetto che ti fa scoprire un sorriso inaspettato. Non ha paura di mostrarsi. Una dolcezza che non fa il compitino, ma ti fa capire che l'unico trucco è essere veri e anche un po' romantici.

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo - **Alc. Vol:** 14+3%

Denominazione: IGP SALENTO

Coltivazione: Guyot / Alberelli

Densità di impianto: 3.500 viti per ettaro

Zona produzione: Sava, Manduria, Maruggio (Puglia).

Terreno: mediamente profondo, sabbioso, tessitura media.

Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: Dopo un periodo di appassimento sulla pianta le uve vengono raccolte manualmente e avviate alla pigiatura dopo averle diraspate. La fermentazione svolta acciaio prevede una macerazione delle bucce per almeno 7 gg a temperatura controllata. Successivamente pressate e poste in affinamento

Affinamento: Sui lieviti per 5 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche: Il Presuntuoso Amabile è un vino rosso ricco e avvolgente, caratterizzato da intensi sentori di frutta matura e note zuccherine, derivanti dall'appassimento naturale sulla pianta. La sua struttura e il gusto dolce lo rendono perfetto per accompagnare carni rosse e formaggi stagionati oltre ad accompagnare momenti di meditazione

Profumo: Caldo, dolcemente avvolgente, con note di marasca, confettura rossa, spezie marine

Abbinamenti: Antipasti a base di salumi stagionati e formaggi, primi piatti ai funghi, carni rosse o per legumi cotti alla brace in terracotta, selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

Instagram, Spotify, Facebook icons • DOGEATERS_SOCIETY