

MAVRO PRIMITIVO



Primitivo 100%, alberello e spalliera, 90 quintali per ettaro. Vendemmiate in agosto, le uve subiscono una leggera sovrammaturazione in vigna, per poi fermentare in acciaio. Dopo la malolattica, riposa in barrique di alier francese per minimo 12 mesi, su legni che vanno dal primo al quarto passaggio. La sapiente scelta dei legni esalta l'equilibrio e l'eleganza di un Primitivo in purezza dalla grande struttura, mai stucchevole ma sorprendentemente fresco.

Tasting Notes by Fabio Scarpitti, campione italiano Sommelier

Esame Visivo: vino di colore rosso rubino acceso, fitto, limpido, brillante, con riflessi granati e ricco di archetti consistenti e fitti.

Esame Olfattivo: vino intenso, fine, di buona ampiezza e complessità, con sentori fruttati di prugna appassita e in marmellata, note speziate di pepe e liquirizia e note di leggero tabacco, cuoio e macchia mediterranea. Presenti anche note leggermente iodate che lo rendono un vino peculiare.

Esame Gustativo: vino secco, di buona freschezza, morbido, abbastanza tannico con tannini fitti e dolci, di buona persistenza e complessità, buona ampiezza e sapidità. Nell'insieme il vino è equilibrato e presenta sensazioni retrogustative di ciliegia sotto spirito e liquirizia.

Servire a 15° in calici a vino rosso ampi.

Si abbina a formaggi freschi a latte crudo di vacca tipo caciocavallo o taleggio stagionato o a carni rosse con cotture immediate tipo filetto di cavallo in padella con fagioli cannellini.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com