



# 1943 DEL PRESIDENTE

SALENTO I.G.P. ROSSO

## UVE

Aglianico 50% - Primitivo 50%

## DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

## TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti ad alberello e spalliera nell'agro di Cellino San Marco

## TERRENO

Franco - argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco

## VENDEMMIA

Inizio settembre per il Primitivo, inizio ottobre per l'Aglianico

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in piccole cassette, parte di queste subisce il processo di appassimento nelle nostre fruttaie. La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 14 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici, segue l'assemblaggio

## AFFINAMENTO

Lungo affinamento in barrique di rovere francese e americano, poi in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino che eleva all'eccellenza due dei vitigni più rappresentativi del Sud Italia: l'Aglianico e il Primitivo. Dal primo trae l'austerità e la trama tannica, dal secondo l'avvolgente morbidezza. Alla vista si presenta color granato, profondo ma sorprendentemente lucente. L'olfatto regala un bouquet di straordinaria complessità: frutta rossa essiccata, viole e rose appassite, poi spezie dolci, tabacco, cioccolato, sbuffi balsamici. Il sorso è travolgente: l'alcolicità è equilibrata dalla sferzante freschezza, il tannino accarezza piacevolmente il palato. La persistenza infinita è a dir poco entusiasmante

## ABBINAMENTI

Fiorentina alla brace: formaggi a lunga stagionatura; agnello in crosta con erbe aromatiche; selvaggina

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18/20°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 15% vol.

## DISPONIBILE NEI FORMATI

75cl - 3lt



## GRAPES

Aglianico 50% - Primitivo 50%

## PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

## TRAINING SYSTEM

Sapling and trellises located in Cellino San Marco

## TERROIR

Clayey, deep and characterized by gravel

## HARVEST

Early september for Primitivo, early october for Aglianico

## PRODUCTIVE PROCESS

The grapes are selected and hand picked in small boxes, part of which undergoes the drying process in our lofts. Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25°C for about 14 days. The final racking takes place using soft presses, assembly follows

## AGING PROCESS

Long aging in french and american oak barrels and then in bottle

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A wine which makes Aglianico and Primitivo express the excellence of two of the most representative vines of South Italy: the first one gives the characteristics of its austerity and tannic texture; the second one the enveloping softness. Garnet colored, deep but surprisingly bright. Complex bouquet: dried red berries, violet and roses, sweet spices, tobacco, chocolate, balsamic whiffs. The mouthfeel is overwhelming. The alcoholicity is balanced by the biting freshness. Tannin caresses palate. Endless, fascinating persistence

## FOOD PAIRING

Florentine steak; long-aged cheeses; lamb in potato crust with aromatic herbs, game

**SERVICE TEMPERATURES** 18/20°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 15% vol.

## AVAILABLE SIZES

75cl - 3lt