



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA



VINI ICONA



RODINÒ

IGP SALENTO PRIMITIVO ROSSO

VARIETÀ: Primitivo

COMUNE DI PRODUZIONE: Leverano (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.700 piante per Ha

RESA PER ETTARO: 50 q.li di uva

“Rodinò” significa ‘rosso’ in griko, dialetto neo-greco parlato nel Salento. Rodinò è un essere senza tempo, dall’identità misteriosa. Avvolto nel suo mantello rosso fuoco e dalle tenebre della notte, egli distribuiva tra i vicoli questo nettare di primitivo purissimo.

PRODUZIONE

Leggera sovrasmaturazione delle uve in cassetta per circa 10-15 giorni. Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per circa 10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica. Maturazione in barrique e successivo affinamento in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso.

BOUQUET: ampio e complesso di frutta rossa matura, in cui si evidenzia la fruttosità della prugna balsamica.

SAPORE: palato pieno e vellutato ma con una ben amalgamata acidità; intenso, con tannini morbidi, finale persistente. Si ritrovano i sentori del naso di frutta rossa matura.

ABBINAMENTI

Cacciagione, carni rosse, arrostiti o grigliate, formaggi stagionati.

contizecca.it