

SCHEDA TECNICA
2020

MASSERIA
CUTURI
1881



Chidro

Primitivo

Salento IGT

2017

PIANTA E TERROIR

Uvaggio: Primitivo 100%
Terreno: Argilloso e sabbioso a carattere ferroso
Altitudine: 0 mt
Densità: 4500 piante/ettaro
Tipo di allevamento: Spalliera con potatura guyot

VINIFICAZIONE

Vendemmia: Vendemmia effettuata a metà settembre, con attenta selezione degli acini in pianta.
Fermentazione alcolica: Una macerazione tra i sette ed i dieci giorni a temperature controllate tra i 22° - 28°, in tini di acciaio.
Fermentazione malolattica: In tini d'acciaio per qualche giorno, per rendere il vino più morbido ed omogeneo.
Affinamento: Sei mesi in botti di rovere francese da 10 hl arricchiscono il suo bouquet aromatico con note terziarie che lo rendono più complesso e fine.

Alcol: 14,0 %
Zuccheri: 3 G/L

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Olfatto: Naso ricco di frutti rossi maturi e di confettura ai delicati ritorni floreali, per poi lasciare spazio alle eleganti e ricche note terziarie di tabacco e tostatura determinate dal passaggio nel rovere francese.
Gusto: Sorso corposo e pieno, con un lungo ricordo al palato. Calore e tannino disegnano l'armonia e la finezza di un equilibrio in cui l'alcol si completa con quel tannino levigato ed elegante dato dai sei mesi di affinamento in rovere francese.
Abbinamenti: Perfetta sintesi tra alcol, tannino e persistenza, gli conferisce quella predisposizione al perfetto incontro con cibi complessi e strutturati a forte, dalle carni grasse ai formaggi, dai brasati agli arrostiti.

Temperatura di servizio: 16-18°

CURIOSITÀ

Perché Chidro? Il nostro Chidro è dedicato al più importante e storico fiume del Salento, un fiume il cui corso segna ben 13 km attraversando Manduria e accarezzando la località di Cuturi.