



## PRIMALATERRA

### Cilento Aglianico Dop

VITIGNO	Aglianico 100%
VIGNA	Vigna del Ciglio, Comune di Rutino, foglio 12 particelle 20 e 21
ESPOSIZIONE	Sud sud ovest
TERRENO	Flisch cilentano argilloso calcareo di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA UVA PER ETTARO	Non più di 65 quintali
SESTO E DENSITÀ DI IMPIANTO	220cm fra i filari 80/90 cm nella fila per 5050 piante/ettaro
ANNO D'IMPIANTO	2003
RACCOLTA	Manuale
EPOCA VENDEMMIA	Fine settembre/inizio ottobre
FERMENTAZIONE	Spontanea in acciaio con pied de cuve
LIEVITI	No
MACERAZIONE	15/20 giorni
AFFINAMENTO	20 mesi in botti di rovere francese da 10hl e 4 mesi in bottiglia
FILTRAZIONE	Non filtrato
SOLFITI	No
TAPPO	Sughero naturale
BOTTIGLIA	Borgognotta 750ml



## PRIMALATERRA

### Cilento Aglianico Dop

Il 2012 è stata un'annata estrema, e estremo è il **Primalaterra 2012**. Estremo nella dolcezza e nel corpo, di un rosso intenso quasi impenetrabile. Al naso la terra, fieno e cuoio. E poi sentori di amarena sotto spirito, liquirizia e caramello. Lungo, persistente e balsamico, accompagna ragù, legumi, formaggi stagionati e carni arrostiti ma anche biscotti secchi con mandorle e noci a fine pasto.

**Temperatura di servizio:** 17°

**Ossigenazione:** 15 minuti nel decanter, 30 in bottiglia

**Residui:** Abbastanza, si consiglia un colino

**Decanter:** Consigliato

Annata equilibratissima, con temperature mai eccessive. Ottimi sbalzi termici e piogge al momento giusto. Insomma, fossero tutte così, vivremmo più tranquilli.

Il Primalaterra che ne è conseguito è regale nella sua eleganza e nella sua freschezza, e pur mantenendone intatta la forza, avvolge i tannini in un abbraccio di velluto. Uscito dalla cantina nel gennaio 2016, si lascerà scoprire poco alla volta, che il viaggio è appena cominciato.

**Temperatura di servizio:** 16°

**Ossigenazione:** 20-30 minuti

**Residui:** Pochi, nulli

**Decanter:** Non necessario



## 2012

### VALORI ANALITICI

alcol 16%

zuccheri riduttori 2,4 g/l

estratto secco totale 38,7 g/l

acidità totale (acido tartarico) 7,53 g/l

ph 3,47

solforosa totale meno di 10 mg/l

## 2013

### VALORI ANALITICI

alcol 15%

zuccheri riduttori 1,5 g/l

estratto secco totale 29,4 g/l

acidità totale (acido tartarico) 5,85 g/l

ph 3,41

solforosa totale meno di 10 mg/l