





PRIMMAVERA 2022 IGP Paestum Rosato

VITIGNO		Aglianico (80%) e camaiola (20%)
VIGNA		Dalla Vigna Nuova, strada statale 18, km 121, p.lla 21 e 24 foglio 12 Comune di Rutino (SA)
ESPOSIZIONE		Sud verso la Valle dell'Alento, circa 250 mslm
TERRENO		Flisch cilentano argilloso calcareo di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO		Guyot
SESTO E DENSITÀ DI IMPIATO		220cm fra i filari 80/90 cm nella fila per 5050 piante/ettaro
RACCOLTA		Manuale
EPOCA VENDEMMIA		Prima settimana settembre 2022
FERMENTAZIONE		In acciaio
MACERAZIONE		Nessuna
LIEVITI		No
FILTRAZIONE		5 micron
SOLFITI		No
TAPPO		Sughero naturale
BOTTIGLIA		Borgognotta 750ml

Temperatura di servizio: 8°-10°

Bottiglie prodotte: circa 1400

Note: l'annata 2022 è stata delicata in primavera e molto calda in giugno e luglio; la grandinata di agosto ha fortunatamente preso solo di striscio la Vigna Nuova, e alcune piogge forti hanno preceduto la vendemmia.

Il Primmavera nasce durante il primo anno di pandemia.

Allora non vedevo l'ora che venisse la primavera, che ci si potesse di nuovo incontrare senza problemi. L'aglianico per uscire ha bisogno di tempo, ma con il Primmavera lo spogliamo e lo buttiamo nella mischia, nudo, da subito senza buccia. Un vino stagionale, immediato.

Col fisico giovane, brillante e spaccone, e profumato di un istante nella terra umida, allo sbocciare della nuova stagione. Primmavera deve il suo nome e la sua doppia emme al brano Stop Bajon di Tullio De Piscopo, perché mi risuonava in testa la frase che dice "... quando ascimm fora sarrà primmavera..." E poi la doppia emme è anche perché l'aglianico na cosa 'e cchiu 'a tene sempre.

VALORI ANALITICI

Alcol 12%

Estratto secco totale 21,2g/l

Ph 3,23

Acidità totale (acido tartarico) 6,56 g/l

Solforosa totale 16 mg/l