



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 Primavera 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 Primavera 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. Primavera 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 primavera..." 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