

HROZNO
Primitivo a Aglianico.

HISTORICKÉ A TECHNICKÉ POZNÁMKY

Víno je známe ako „prezidentské víno“ a pochádza zo starých viníc vysádzaných starobyľou metódou Alberello. Vinice vysádzal ešte v roku 1968 osobne prezident spoločnosti Angelo Maci, v oblasti Cellino San Marco, okres La Mea.

Hrozno Primitivo a Aglianico je starostlivo zbierané ručne do prepraviek. Časť hrozna podlieha procesu sušenia v pivniciach, kde je konštantná ventilácia aby sa zabránilo znehodnoteniu vlhkosťou. Koncentrovaná šťava extrahovaná z bobúľ prináša víno s veľkým telom a štruktúrou. Toto výnimočné víno sa necháva zrieť 9 mesiacov v nových barikoch a pred uvedením na trh sa podrobí ďalšiemu zušľachtovaniu vo fľašiach, ktoré sú číslované.

DEGUSTÁCIA

Intenzívne červené víno s fialovými odrazmi. Má komplexný a elegantný bouquet s náznakmi praženej kávy, zrelej čerešne a slivky v kombinácii s korenistými tónmi vanilky. Na podnebí je harmonicky vyvážené a zamatové, s jemnými trieslovinami a plným telom.

PÁROVANIE S JEDLOM

Grilované červené mäso, grilovaná alebo dusená zverina, ako napríklad diviak a pečené jahňacie mäso.

Mladšie verzie tohto vína sú vhodné k prvým chodom s mäsovými omáčkami alebo strukovinovými polievkami. Staršie verzie sú ideálnym konverzačným vínom a môžu sprevádzať výbery zrejších syrov.

OBSAH ALKOHOLU 15%

PODÁVAŤ PRI TEPLOTE 18/20°C

UVE

Malvasia Bianca.

NOTE STORICHE E TECNICHE

Vino "del Presidente", ottenuto dagli storici vigneti ad Alberello messi a dimora nel 1968 e curati personalmente dal Presidente Angelo Maci, in agro di Cellino San Marco, contrada La Mea.

Le uve Primitivo e Aglianico, selezionatissime, sono raccolte manualmente in cassette. Parte di esse subisce il processo di appassimento nel nostro fruttaiolo, dove l'areazione è costante per scongiurare ristagni di umidità; l'alta concentrazione del succo all'interno degli acini regala così più corpo e struttura.

Questo straordinario vino, le cui bottiglie sono tutte numerate, è invecchiato per 9 mesi in barriques nuove, e subisce un ulteriore affinamento in vetro prima dell'immissione sul mercato.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino dal colore rosso intenso con riflessi porpora. Il bouquet appare da subito molto complesso e di grande finezza; esplose poi in sentori di caffè tostato e sentori di ciliegia matura e prugna, abbinati alle note speziate di vaniglia del legno. Armoniosamente equilibrato e vellutato al palato, delicatamente tannico, risulta corposo e pieno, con tipiche caratteristiche di uva appassita.

ABBINAMENTI CIBO/VINO

Carni rosse alla brace ma anche selvaggina, come il cinghiale, anch'esso alla brace o brasato, in salmi. Carni di agnello o capretto al forno. Le versioni più giovani sono adatte anche a primi piatti con sughi di carne o zuppe di legumi. Se lungamente affinato è un ideale vino da conversazione ma accompagna anche selezioni di formaggi di lunga stagionatura.

GRADAZIONE ALCOLICA 15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

GRAPES

Primitivo and Aglianico.

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

This wine is known as "The President's Wine" as it is produced from old vineyards planted with vines pruned using the ancient Alberello system in 1968 by Angelo Maci himself in the La Mea district of Cellino San Marco. At harvest time the Primitivo and Aglianico grapes are carefully selected by handpicking into boxes and then a part of them are dried (Appassimento) in the cellars which are kept free of humidity to avoid spoilage. The concentrated juice extracted from the berries is very high in sugars and yields a wine with great body and structure.

This extraordinary wine is then aged for 9 months in new barrels before being bottled in numbered bottles and aged a little longer before being released for sale.

TASTING NOTES

An intense red wine with purple highlights. Its bouquet appears very complex and elegant. On the nose it explodes with hints of roasted coffee bean, ripe cherry and plum, combined with spicy notes of vanilla. Harmoniously balanced and velvety on the palate, with a delicate balance of tannins it is full-bodied and delicious, with the rich underlying sweetness typical of wines made with dried grapes.

FOOD/WINE PAIRINGS

Grilled red meat but also grilled or braised bushmeat. Baked lamb meat. The younger versions are also suitable for first courses with meat sauces or legume soups. If aged for a long time it is an ideal conversational wine and can accompany long-seasoned cheese selections.

ALCOHOL CONTENT 15%

SERVING TEMPERATURE 18/20°C



1943

ROSSO SALENTO IGP

