

Famiglia Di Tommaso

BIANERO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



SCHEDE TECNICA / TECHNICAL SHEET

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino Rosso affinato in legno

Uve Primitivo di Manduria

Tipo di terreno roccioso calcareo

Sistema di Allevamento alberello pugliese

Vendemmia Raccolta manuale a fine Settembre

Resa ettaro 60 q.li/ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte durante una giornata brumosa, poste in cassette che sono riempite solamente a metà, quindi trasferite in cella frigorifera, dove riposano per 36 ore alla temperatura di 0°C; al termine di questo periodo le uve vengono pigiate: questa operazione avviene solo nelle ore notturne, sia per non perdere il freddo, sia perché la luce rovina il mosto; il pigiato viene posto in vasca di acciaio coibentata, alla temperatura di 3°C. La temperatura dopo 15 giorni viene fatta rapidamente salire sino ai 13°C: a questa temperatura s'intraprende la fermentazione alcolica spontanea, che dura circa 1 mese, dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre: durante la fermentazione alcolica non vengono operati rimontaggi, per evitare di esacerbare il tannino. Quando il vino nel bicchiere si fa limpido il cantiniere decide di svinare, solitamente verso Natale; le prime partite sono poste in rovere di Slavonia di 1000 litri, poi man mano che la pressatura procede si riempiono alcune barrique di rovere francese, dove finisce il vino più denso, che è bisognoso di maggior respiro; le barrique non vengono mai colmate del tutto, per evitare che s'indurisca il vino. Dopo un intero anno di riposo, qualche giorno prima del Natale, i migliori legni vengono riuniti in un unico tino di acciaio, esposto al freddo notturno: così si opera la decantazione del torbido, senza l'ausilio di colle e filtri; la parte limpida viene imbottigliata a fine Gennaio durante una giornata particolarmente fredda.

Caratteristiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei, denso e quasi impenetrabile; al naso spiccano sentori fruttati di prugne e visciole accompagnati da spezie, liquirizia e vaniglia. All'assaggio è caldo, morbido e strutturato, di ottima complessità e persistenza. **Abbinamenti** si abbina a primi piatti importanti a base di sughi di pomodoro, carni rosse alla griglia, selvaggina alla griglia e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18-20°C

Gradazione alcolica 14,5% vol

Appellation

Protected Designation of Origin

Type of wine Oak aged red

Grape Primitivo

Soil rocky limestone

Traning System Apulian bush vine

Harvest manual harvest at the end of September

Yield 60 q.li / ha

Vinification

The grapes are hand-harvested during a misty day, placed in crates that are only half filled, then transferred to the cold room and rest for 36 hours at a temperature of 0°C; at the end of this period the grapes are pressed: only during night time in order to take advantage of the cold and, also, because the light spoils the must; the crushed grapes are placed in an insulated steel tank at a temperature of 3°C. After 15 days the temperature is quickly increased up to 13°C; at this temperature the spontaneous alcoholic fermentation starts and lasts around 1 month, from mid-November therefore to mid-December; during the alcoholic fermentation no pumping over is carried out, to avoid enhancing the tannins. When the wine in the glass becomes clear, the cellarman decides to draw off, usually around Christmas; the first batches are transferred in Slavonian oak of 1000 liters, then as the pressing proceeds, some French oak barrels are filled, where the most structured wine ends up as it needs more breathing space; the barriques are never completely filled, to prevent the wine from hardening. After an entire year of rest, a few days before Christmas, the best ones are gathered in a single steel vat, exposed to the cold at night: this is how the settling of the turbid is carried out, without the aid of glues and filters; the clearest part is bottled at the end of January during a particularly cold day.

Flavour Characteristics

Ruby red color with violet reflections, dense and almost impenetrable; on the nose there are fruity scents of plums and sour cherries accompanied by spices, licorice and vanilla. On the palate it is warm, soft and structured, with excellent complexity and persistence.

Food Pairing

it pairs well with important first dishes based on tomato sauces, grilled white and red meats, grilled or roasted game and even with aged cheeses.

Service Temperature 18°- 20°C

Alcohol 14,5 % abv.