



Antinori - Torcicoda

Salento IGT Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA 14,50 % vol.

Il Primitivo del Salento Torcicoda dei Marchesi Antinori nasce nei vigneti situati nella Tenuta Maïme di S.Pietro Vernotico.

E' prodotto esclusivamente con uve Primitivo, raccolte durante la prima settimana di Settembre. Dopo la pigiatura, le uve subiscono una macerazione con rimontaggi e delèstage soffici, successivamente avviene la fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 26°C. Il vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di rovere, nelle quali affina per circa 10 mesi e per ulteriori 8 mesi in bottiglia.

Il Torcicoda è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con sentori fruttati di ciliegie, fragole e liquirizia, arricchiti da piacevoli note speziate. Al palato risulta ricco, di buon corpo, e con un tannino vivo e piacevole.

Perfetto per accompagnare primi piatti con ragù di carne, è ideale in abbinamento a carni rosse, umidi ed arrosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2011	
AIS	2011	
ESPRESSO	2011	
VERONELLI	2011	
WINE SPECTATOR	2011	88/100
ROBERT PARKER	2010	88/100
LUCA MARONI	2006	86/99

