

ALMURÀ



ALMURA

PRODUCTION AREA
Acquaviva delle Fonti.

SOIL TYPE
Red soil with calcareous dominant skeleton-sandy.

VINE HEIGHT
240 m. above sea level.

GRAPES
100% Primitivo.

VINE AGE
Approximately 60 years old.

TRAINING SYSTEM
Alberello (low pruned).

CULTIVATION DENSITY
3,500 vines/hectare.

YIELD
65 quintals/ hectare.

WINE MAKING
In open French oak tonneaux.

Harvest: *Double hand-selection in plateau.*

Pressing: *Only flower must without pressing.*

Alcoholic fermentation: *Natural with punching-down by hand for approximately 15/20 days.* **Malolactic:** *Natural in 300 litre tonneaux.* **Stabilisation:** *Natural.*

REFINEMENT
12 months in new tonneaux.

QUANTITY PRODUCED
3,500 bottles.

ORGANOLEPTIC EXAMINATION
Colour: *Impenetrable ruby red with purple reflections.*
Nose: *Wild fruits, cherry, liquorice, tobacco, spices and chocolate.* **Palate:** *balanced, very intense, persistent and full-bodied.*

ALCOHOL CONTENT
16% vol.

ACIDITY
6.5 g/L

RESIDUAL SUGARS
3.5 g/L

ACCOMPANIES
Roast red meats, roast beef, grilled meats, beef steaks, roasts with full-flavoured sauces, hard and mature cheeses, dried fruit.

SERVING TEMPERATURE
16°C - 18°C

AGEING POTENTIAL
15 years.

ZONA DI PRODUZIONE
Acquaviva delle Fonti.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Terra rossa con scheletro dominante calcareo-sabbioso.

ALTEZZA VIGNETI
240 M.S.L.M.

UVE
100% Primitivo.

ETÀ DELLE VIGNE
60 anni circa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello.

DENSITÀ IMPIANTO
3.500 Viti H^a.

RESA
65 Ql. H^a.

VINIFICAZIONE

In Tonneaux aperti di rovere francese.

Vendemmia: *Doppia cernita a mano in plateau.*

Pressatura: *Solo mosto fiore senza pressatura.*

Fermentazione alcolica: *Naturale con follature a mano per circa 15/20 giorni.* **Malolattica:** *Naturale in tonno da 300 lt.* **Stabilizzazione:** *Naturale.*

AFFINAMENTO
12 mesi in Tonneaux nuovi.

QUANTITÀ PRODOTTA
3.500 bottiglie.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: *Impenetrabile rosso rubino dai riflessi porpora.*
Profumo: *Frutti selvatici, ciliegia, liquorizia, tabacco, spezie e cioccolato.* **Sapore:** *Equilibrato molto, intenso, persistente e robusto di corpo.*

ALCOOL
16% vol.

ACIDITÀ
6.5 g/L

ZUCCHERI RESIDUI
3.5 g/L

ABBINAMENTO

Carni rosse alla brace, roast beef, brasati, tagliate di manzo, arrostiti con sughi saporiti, formaggi a pasta dura e stagionati, frutta secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°C - 18°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
15 anni.