MARIA FARETRA

LE PIETRE PARLANTI 2023

PRIMITIVO

Denominazione
IGT Puglia

Varietà delle uve
100% Primitivo

Vigneti d'origine
Vigneto di Primitivo, dall'età di 7 anni, ubicato nel comune di Orta Nova

Sistema di allevamento
Guyot, 4430 piante per ettaro

Epoca di vendemmia
Inizio Settembre

Suolo
Franco – argilloso e ricco di scheletro



Annata 2023

L'annata 2023 del Primitivo è stata segnata da condizioni climatiche imprevedibili, ma che sono risultate favorevoli per la qualità delle uve. Un inverno più caldo del solito ha anticipato il risveglio vegetativo delle piante ad inizio aprile. Le piogge frequenti in primavera hanno garantito una riserva idrica ottimale, rendendo però difficoltosa la difesa fitosanitaria. Tuttavia, un'estate calda ma non estrema, con giornate calde bilanciate da notti fresche, ha favorito una maturazione graduale e uniforme delle uve, senza eccessi di stress idrico.
Grazie a questo andamento climatico, si è raggiunto un ideale equilibrio tra zuccheri, acidità e tannini, portando le uve a maturazione intorno al 10 settembre. Il vino esprime un carattere elegante e complesso.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente e sottoposte a pigiatura soffice, prima di avviarle alla fermentazione con macerazione per una durata di circa 10 giorni, alla temperatura di 24–26°C. In quest'ultima fase vengono effettuati frequenti rimontaggi e *dèlestage*, al fine di estrarre le sostanze fenoliche dalle bucce.

Terminata la fermentazione, il vino viene svinato e stoccato in silos di acciaio dove avverrà la fermentazione malolattica.

Affinamento

L'affinamento del vino avviene *sur lies* in silos di acciaio inox per circa 9 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati bâtonnage con cadenza quindicinale.
Terminato l'affinamento, il vino viene messo in bottiglia, dove riposerà per altri 6 mesi prima di essere messo sul mercato.

Colore
Rosso rubino.

Sentori
Note di frutti di bosco come mora e amarena, insieme a sentori di erbe aromatiche.

Al palato
Strutturato ma fresco con tannini fini e ben integrati.

Gradazione alcolica
14% vol

Abbinamenti
Ottimo per accompagnare primi piatti a base di carne, secondi piatti a base di carni speziate e verdure, salmone, sgombro e formaggi semi-stagionati e stagionati.

MARIA FARETRA