

# KRIKÒ

## Passito di Primitivo



Il primo utilizzo che fece l'uomo dell'uva fu il consumo di questa come frutto e si può ipotizzare che già da allora egli si fosse accorto della possibilità di prolungarne la conservazione diminuendo il contenuto di acqua all'interno degli acini, facendola cioè appassire. Molti autori espongono nei loro testi quali fossero le tecniche migliori per l'appassimento; è noto come in Grecia la produzione di vini passiti fosse molto diffusa tanto che in Italia i vini dolci erano chiamati per antonomasia greci e l'appassimento era ottenuto in pianta, mediante la torsione del peduncolo.

**DENOMINAZIONE** Salento IGP

**ZONA DI PRODUZIONE** Provincia di Brindisi, vicino al paese di Francavilla Fontana.

**VARIETÀ** Primitivo 100%

**VIGNETO** Alberello tipico salentino.

**VENDEMMIA** La vendemmia avviene tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, quando l'uva e più in particolare i tannini della buccia hanno raggiunto il giusto grado di maturazione e di dolcezza. L'uva si raccoglie in cassette da 5 kg e si porta in una stanza chiamata "fruttaio" dove si controlla la temperatura e l'umidità per favorire la perdita di acqua dagli acini.

**VINIFICAZIONE** Dopo il periodo di appassimento l'uva si diraspa e fermenta lentamente in acciaio a temperatura controllata di 25°C per circa 30 giorni durante i quali si eseguono follature giornaliere e delestage per estrarre al meglio dalle bucce colore, tannini e aromi. La fermentazione termina prima di consumare interamente gli zuccheri e dopo 10-15 giorni si esegue la svinatura con pressa soffice.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE** Colore rosso rubino intenso e profondo con leggere sfumature violacee; profumo fruttato di ciliegia e mirtillo sotto spirito; in bocca è pieno ed equilibrato.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Cioccolato, formaggi erborinati, pasticceria secca a base di mandorle.

**ALCOOL** 13,5%

