



TORCICODA IGT SALENTO ANTINORI

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

È 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 matura per circa 10 mesi, cui seguono ulteriori 8 mesi di affinamento 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 arrostiti.



PREMI E RICONOSCIMENTI

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

