



PILUNA PRIMITIVO SALENTO IGT

Poco lontano dalla città di Lecce e dal mare, sulla strada per Taranto, alle porte di Salice Salentino, ulivi secolari e rigogliosi vigneti circondano Castello Monaci.

Il lungo corridoio che lega la strada statale al castello è una linea che attraversa la tenuta, una meridiana, che divide i vigneti e apre le porte alla moderna cantina. Qui serpeggia il sole che inonda la terra di luce e crea forme uniche, come i frutti a cui dà origine. Castello Monaci. Disegnati dal sole.

Piluna ovvero "vaso di tufo" in grico, è il nome scelto per il Primitivo, un nome evocativo di una terra che pulsa, dedicato alle sue migliori varietà autoctone, un nome vivo, pieno, intenso come il luogo in cui nasce.



PILUNA

PRIMITIVO

SALENTO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve: 100% primitivo

Il vigneto: vigne coltivate ad alberello pugliese e a cordone speronato su terreni argillosi profondi e asciutti con presenza di calcare tufaceo; la resa media è di 70 quintali di uva per ettaro.

La vinificazione: i grappoli vengono raccolti a mano solo dall'alba alle nove del mattino, quando la temperatura è più fresca. Vinificazione a temperatura controllata con due settimane circa di macerazione e frequenti rimontaggi. A malolattica svolta, una parte matura per 6 mesi in barriques francesi e a diversa tostatura, mentre il resto rimane in acciaio.

Il vino: colore rosso porpora scuro; ampio profumo di frutta rossa matura e confettura di amarena e marasca. Sentori di pepe e di vaniglia e con ricordi di macchia mediterranea; sapore morbido e concentrato con finale che ricorda la confettura di piccoli frutti e liquirizia.

Dati analitici: alcol 13,50 %; acidità totale 5,70 g/l; pH 3,60; zuccheri 4 g/l; estratto 31 g/l.

Conservazione ottimale: 4-5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse arrostiti o brasate, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°C.

30-09-2010

Disegnati dal Sole.

*Risottos Pescatore e de Funghi Porcini. Jantar em 08 de setembro de 2011,
Roma, com a Turma da Toscana.*



[italiano](#) [english](#) [deutsch](#)

[AZIENDA](#) [PRODOTTI](#) [NEWS](#) [DOWNLOAD](#) [CONTATTI](#) [HOME](#)

LINEA CASTELLO MONACI
LINEA FEUDO MONACI

[tutti i prodotti](#) [grandi rossi del salento](#) [il cru](#) [selezione del castello](#) [bianco e rosato](#)

I Vini

Piluna
Liente
Maru



Selezioni del castello

Piluna.
Un vino evocativo di una terra che pulsa.

Primitivo Salento IGT. *Piluna* ovvero "vaso di tufo" in grico, è il nome scelto per il Primitivo, prodotto con uve dell'omonimo vitigno autoctono di origine antichissima, noto in tutto il mondo con il nome di Zinfandel. Le uve sono raccolte a mano, nelle primissime ore del mattino e vinificate in rosso. Una parte del vino matura in barriques francesi di diversa tostatura, mentre il resto rimane in acciaio.

Colore rosso porpora scuro, è un vino di corpo e di struttura con ampio profumo di frutta matura, sapore robusto e morbido.

[scheda](#)

Risottos Pescatore e de Funghi Porcini. Jantar em 08 de setembro de 2011, Roma, com a Turma da Toscana.