

PASSITO PRIMITIVO

Nonno Peppino ci raccontava che una delle migliori annate di primitivo passito prodotto dai suoi vigneti fu il 1958; ottenne un vino passito da uve coltivate in un terreno pietroso nell'agro di Acquaviva delle Fonti al confine con Adelfia. In quei tempi ci raccontava era veramente difficile raggiungere una produzione di qualità in questi terreni "definiti in gergo contadino poveri": poveri perché poco produttivi e alle volte anche se poco produttivi le uve non raggiungevano un grado di maturazione ottimale.

Nel 1958 invece vendemmiando le uve come la tradizione voleva nella prima decade di Ottobre produsse un'eccellente uva primitivo appassita sulla pianta (l'appassimento avvenne in maniera ottimale per una serie di fattori: clima, potatura verde primaverile, trattamenti ecc..lavori tutti fatti seguendo segreti e logiche contadine tramandate di padre in figlio nella nostra famiglia). All'epoca dal punto di vista tecnico i vini venivano valutati alla degustazione per il colore, l'aroma e la struttura; dal punto di vista analitico venivano analizzati localmente per quanto concerne acidità volatile, alcool e zuccheri, per analisi più complesse si faceva riferimento a dei laboratori enologici siti nel nord Barese o in Svizzera.

Conserviamo ancora diverse analisi dei vini ottenuti tra cui il passito del 1958: estratto secco netto 58 gr/lit, alcool totale 20 % vol.. Dopo 61 vendemmie, siamo ora alla terza generazione: da un impianto di viti coltivate ad alberello siamo riusciti a produrre un vino passito simile a quel ricordo del 1958. Ottenuto da un vigneto ad alberello sito nell'agro di Acquaviva delle Fonti: terreno povero poco fertile. Più volte il nonno ci raccontava che questi terreni difficilmente producevano quantità e ricchezza ma in alcune rare annate (condizioni climatiche, piovosità ed altri fattori) il livello qualitativo rappresentava una ricchezza unica. Colore violaceo intenso,notevole struttura ed equilibrio e profumo intenso di uva matura passita; un profumo tipico delle migliori annate di Primitivo.

Il 1958 a potare il vigneto fu il nostro bisnonno Vincenzo insieme a suo figlio Giuseppe; anche nel 2019 a potare il vigneto è stato nostro zio Vincenzo che ha ereditato tutti i segreti della nostra tradizione contadina di famiglia. Il sistema di potatura secca, verde, e la defogliazione avviene ancora oggi alla stessa maniera.

La vendemmia manuale, l'igiene dei mezzi di trasporto delle uve (in questo caso piccole cassette), l'attento lavoro in cantina di vinificazione e affinamento curato con passione e dedizione assidua da Donato Vito e Giuseppe e la collaborazione tecnico-analitica dell'enologo Tommaso: il risultato un vino passito con 58 gr/lit di estratto secco e un equilibrio unico e raro.

DEFINIZIONE DI ESTRATTO SECCO:

Estratto secco netto E' un parametro importante: dà l'idea della "robustezza" del vino. Ad esso contribuiscono i componenti diversi dagli zuccheri (sostanze estrattive) come gli acidi tartarico, malico e lattico, la glicerina, le materie coloranti e i tannini. L'estratto secco netto, il cui valore si esprime in grammi/litro, è legato al tipo di vino ed alla tecnica di vinificazione. Infatti i vini rossi, a causa della presenza delle materie coloranti e dei tannini, hanno solitamente un estratto superiore a quello dei vini bianchi.

SCHEDA TECNICA:

DENOMINAZIONE: PUGLIA IGT PRIMITIVO PASSITO.

UVE: Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE: agro di Acquaviva delle Fonti

ALTITUDINE: circa 280 m s.l.m;

Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra; profondi e fertili, ben dotati in minerali.

VIGNETO: le viti sono coltivate ad alberello basso senza pali e filo.

Densità impianto di 3.500 piante/ha con una resa di circa 40 -50 q.li/ha.

ETA' VIGNETO: 1945

ANNATA 2019: L'andamento climatico registrato per l'annata 2019 è stato piuttosto regolare, con precipitazioni pressoché in linea con la media dell'isola (501mm vs 485mm). Nel complesso l'annata è stata molto positiva con quantità e qualità delle uve raccolte in linea con gli obiettivi azienda.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La raccolta delle uve destinate alla produzione del Passito è iniziata a partire dal 4 Ottobre.

VINIFICAZIONE: Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve prima della pigiatura; Fermentazione in acciaio a temperatura controllata in piccoli fermentino in acciaio inox; follature frequenti manuali; macerazione di oltre 20 giorni sulle vinacce.

AFFINAMENTO: in acciaio per 12 mesi prima di essere commercializzato.

FILTRAZIONE: filtrazione di profondità a membrana a bassa pressione (0,3 bar); pre filtrazione grossolana in primavera dopo il primo travaso e filtrazione sterile prima dell'imbottigliamento.

DATI ANALITICI: alcol 13,50 % vol., acidità totale 7,8 g/l., pH: 3,50,

ZUCCHERI RESIDUI: 110 g/l.