



VINI ICONA

# RODINÒ

IGP SALENTO PRIMITIVO ROSSO

---

**VARIETÀ:** Primitivo e altri vitigni raccomandati

**CRU:** 1 ha - Leverano (LE)

**TERRENO:** a medio impasto, alcune parti con terra rossa per la presenza di ossidi di ferro.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato e Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000/5.700 piante per ha.

‘Rodinò’ significa ‘rosso’ in griko, dialetto neo-greco parlato nel Salento. Rodinò è un essere senza tempo, dall'identità misteriosa. Avvolto nel suo mantello rosso fuoco e dalle tenebre della notte, egli distribuiva tra i vicoli questo nettare purissimo.

## PRODUZIONE

Raccolta manuale e selezione delle uve su tavolo di cernita. Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per circa 10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in barrique di legno francese e ulteriore affinamento in bottiglia.