

ACANTHUS

PRIMITIVO
SALENTO IGP

VITIGNO Primitivo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

ESPOSIZIONE Nord - Sud

DENSITÀ CEPPI PER HA 5300

PRODUZIONE UVA PER HA 90 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni

EPOCA VENDEMMIA Fine Agosto.

VINIFICAZIONE Macerazione pellicolare (6/8 ore) e fermentazione a temperatura controllata (16° C)

AFFINAMENTO Acciaio inox e bottiglia.

ALCOOL 12,50% Vol.

ESAME ORGANOLETTICO Colore rosa tenue, al naso inebria e spazia da sentori floreali a sentori freschi di frutta tra cui la fragolina selvatica. Al palato fresco con lungo sentore fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo con crostacei e piatti a base di pesce ma, grazie alla sua morbidezza ed acidità, accompagna anche piatti a base di carne con funghi ed ortaggi.

