

PRIMIVITAE

PRIMITIVO
SALENTO IGP

VITIGNO Primitivo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

ESPOSIZIONE Nord - Sud

DENSITÀ CEPI PER HA 5300

PRODUZIONE UVA PER HA 90 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni

EPOCA VENDEMMIA Prima decade di
Settembre.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica a
temperature non superiori ai 25° C.

AFFINAMENTO Acciaio inox e bottiglia.

ALCOOL 14% Vol.

ESAME ORGANOLETTICO Colore rosso
intenso con qualche riflesso granato. Al naso
intenso e ricco di sentori di frutta rossa, prugna,
ciliegie e viole arricchiti da dolci note speziate.
Al palato morbido, i tannini dolci e vellutati
esaltano la percezione olfattiva fruttata e speziata
con lungo finale di gusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo a
tutto pasto, con primi piatti e con qualsiasi portata
di carne, sia alla brace che brasata.

