

# ZIS

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** Macerazione pellicolare e fermentazione a temperatura controllata (20° C).

**AFFINAMENTO** Acciaio inox e bottiglia .

**ALCOOL** 14,00% Vol.

**ESAME ORGANOLETTICO** Vino biologico rosso prodotto da uve Primitivo. Colore rosso porpora con tenui riflessi violacei. All'olfatto, carico di sentori di frutta rossa matura e confettura di marasca con note speziate di cannella e chiodi di garofano. Al palato, caldo e morbido, ben equilibrato, con finale particolarmente lungo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Ideale con primi piatti tipici pugliesi e al ragù, formaggi stagionati e grigliate di carne.

