



DATI TECNICI

Denominazione: Primitivo I.G.T. Salento

Vitigni: 100% Primitivo

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 16 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 85 q.li/ha

Produzione annua: 350.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2006

Vendemmia: raccolta manuale. IV settimana di agosto

Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni

Affinamento: a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 6 mesi in vasche d'acciaio.

Gradazione alcolica: 14%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Dal colore rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Profumo: A delineare l'invitante panorama olfattivo concorrono sentori di amarena, ciliegia, prugna e cioccolato fondente; segue un tocco di pepe nero.

Gusto: Gusto caldo, rotondo, di solida struttura, con vena tannica perfettamente amalgamata. Chiusura su toni di liquirizia.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con carni grigliate, selvaggina, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio 17– 18° C.