



### DATI TECNICI

**Denominazione:** Primitivo I.G.T. Salento

**Vitigni:** 100% Primitivo da vecchie vigne

**Zona di produzione:** Salento

**Struttura del terreno:** medio impasto argilloso

**Età delle viti:** 80 anni

**Sistema di allevamento:** alberello pugliese

**Resa per ettaro:** 65 q.li/ha

**Produzione annua:** 50.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2009

**Vendemmia:** raccolta manuale. II settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione con macerazione a 24°C per 15 giorni

**Affinamento:** in barriques di rovere francesi e americane di 225 litri di secondo passaggio per 12 mesi

**Gradazione alcolica:** 15%

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granato.

**Profumo:** Merito del sole caldo di questa terra se gli odori sono così densi e concentrati: amarena, in confettura e sciroppata, prugna e mora di gelso, vaniglia e chiodi di garofano, carruba e liquirizia, bacche di ginepro e zenzero.

**Gusto:** La consistenza si rivela anche all'assaggio, dove si presenta pieno e strutturato e gradevolmente morbido. Nel finale ritornano echi di erbe officinali.

### ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale con piatti a base di carni arrosto o in umido. Da provare anche con legumi, funghi porcini e formaggi a pasta dura stagionati.

Temperatura di servizio 17 – 18° C.