



## DATI TECNICI

**Denominazione:** Primitivo IGT Salento

**Vitigni:** 100% Primitivo

**Zona di produzione:** Salento

**Struttura del terreno:** mediamente profondo su strati di roccia calcarea

**Età delle viti:** 5 anni

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 70 q.li/ha

**Produzione annua:** 12.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2016

**Vendemmia:** raccolta manuale. IV settimana di agosto

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

**Affinamento:** sosta in vasche d'acciaio per 6 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,5%

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Dal colore rubino intenso con brillanti riflessi violacei.

**Profumo:** Al naso emergono delicati toni di mirtillo, more di rovo, ribes nero e violetta, intrecciati a sentori di chiodi di garofano e pepe nero.

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

## ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con il brasato di manzo al Primitivo. E' la scelta ideale con la selvaggina, stufati, arrosti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 17– 18° C.