



DATI TECNICI

Denominazione: Primitivo I.G.T. Salento

Vitigni: 100% Primitivo

Zona di produzione: Minervino di Lecce

Struttura del terreno: poco profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 20 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Vendemmia: raccolta manuale. IV settimana di agosto

Vinificazione: fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 20 giorni.

Affinamento: 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, segue un tocco di macchia mediterranea.

Gusto: Gusto caldo, rotondo, di solida struttura, con vena tannica perfettamente amalgamata.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con carni grigliate, formaggi stagionati, carni al sugo.

Temperatura di servizio 17– 18° C.

Menhir Salento S.p.A.
Via Salvatore Negro, snc
73020 Bagnolo del Salento (LE)

T + 39 0836.818199
M commerciale@menhirsalento.com
Cap.Soc.i.v. 109.550,00 €

www.menhirsalento.it

PROUD PARTNER OF

