



DATI TECNICI

Denominazione: Primitivo IGT Salento

Vitigni: 100% Primitivo

Zona di produzione: Santa Cesarea Terme

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 30 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 60 q.li/ha

Produzione annua: 6.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2014

Vendemmia: raccolta manuale. II settimana di settembre

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

Affinamento: sosta in barrique per 12 mesi

Gradazione alcolica: 14,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Dal colore rosso rubino con intarsi granato.

Profumo: Complessa offerta olfattiva con sentori di frutta matura, note speziate, vaniglia e cioccolato fondente, con ricordi mentolati e balsamici.

Gusto: Al palato è sontuoso, avvolgente, perfettamente bilanciato tra ricchezza pseudo-calorica ed eleganza del tannino. Lunga persistenza.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Da provare con primi piatti strutturati, carni arrosto o in umido, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.

Temperatura di servizio 17– 18° C.