



CLASSIFICAZIONE: I.G.T. SALENTO.

UVE: 100% PRIMITIVO.

ZONA DI PRODUZIONE: SAN PIETRO VERNOTICO (BR).

RESA PER ETTARO: 70 q (4.500 CEPPI PER HA).

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMI GIORNI DI SETTEMBRE.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO.

VINIFICAZIONE: DOPO LA PIGIATURA E LA DIRASPATURA, IL MOSTO RIMANE IN MACERAZIONE CON LE BUCCE PER 6-7 GIORNI. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VIENE MANTENUTA ENTRO I 25-26° C.

AFFINAMENTO: A FINE FERMENTAZIONE IL VINO SOSTA IN BARRIQUES PER CIRCA 6 MESI.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: DA BERE SUBITO E IN ALTERNATIVA SEGUIRE LA SUA EVOLUZIONE PER 3-4 ANNI.

COLORE: ROSSO RUBINO CON DELICATA UNGHIA GRANATA.

NASO: I PROFUMI MINERALI CREANO UNA DELICATA INTERSEZIONE CON LA MARASCA, L'AMARENA E LA PRUGNA; I FIORI E LE SPEZIE CHIUDONO IN UN FINALE DOTATO DI UN'OTTIMA INSISTENZA OLFATTIVA.

PALATO: I TANNINI NON AGGRESSIVI, LA BUONA ACIDITÀ, IN PARALLELO ALLA MORBIDEZZA E ALL'ALCOLICITÀ TIPICA, SUFFRAGANO LA BONTÀ DEL PRIMITIVO: VINO VIGOROSO UN TEMPO, MA ELEGANTE E SIGNORILE OGGI.

ABBINAMENTO: PASTA CON SUGHI DI CARNE SAPORITI, OTTIMO CON CARNI ROSSE, DA SPERIMENTARE CON L'AGNELLO. PARTNER IDEALE DI FORMAGGI A MEDIA ED ALTA STAGIONATURA.

PRIMITIVO

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**
18-20° C.

**TIPO DI
BICCHIERE:**

