



PRIMITIVO

Salento IGP / ROSSO



Vitigno

Primitivo

Denominazione

Salento IGP

Sistema di allevamento

Controspalliera con cordone speronato

Terreno

Medio impasto

Densità d'impianto e resa

4 500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

Zona di produzione

Salice Salentino

vol. %

13,50° alc.

Maturazione

6 mesi in acciaio e 3 mesi su legno americano che conferisce eleganza e complessità organolettica.

Servizio

Si consiglia una temperatura di servizio di 18 °C in ampi calici che ne favoriscano la massima espressione olfattiva.

Vendemmia

I grappoli vengono raccolti nelle prime ore del mattino, evitando le ore più calde dell'estate salentina per garantire freschezza e aromaticità nel vino.

Vinificazione

Dopo la raccolta l'uva viene sottoposta a diraspatura. Il pigiato fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25°C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 15-18 giorni per ottimizzare l'estrazione delicata dei tannini e antociani.

Note di Degustazione

Color rosso rubino dagli eleganti riflessi granati. All'olfatto dona un intenso bouquet di frutti a bacca nera, principalmente ribes nero che sfuma in note di liquirizia e caffè. Al gusto è deciso, dai tannini vellutati e avvolgenti. La freschezza è strutturale e propone un finale persistente di confettura di frutti di bosco e spezie.