



Scheda Prodotto

ORTEROSSE

Il carattere e l'energia del primitivo salentino

Nome etichetta: ORTEROSSE

Tipologia: IGT Salento

Zona di produzione: Laghi Alimini - Otranto (Lecce)

Colore: Rosso

Uve: Primitivo 100%

Terreno: argilloso / sabbioso profondo senza scheletro

Altitudine: 3 m. s.l.m.

Sistema allevamento: Cordone speronato

Ceppi per ettaro: 4140

Resa per ettaro in quintali: 80/90

Epoca vendemmia: fine agosto

Vinificazione: Acciaio

Macerazione: 8-10 giorni

Fermentazione: temperatura controllata a 26/27°C

Affinamento: in acciaio con un breve passaggio in barriques

Temperatura di servizio: 18/20°C

Descrizione Rosso rubino lucente con riflessi purpurei, di buona consistenza. Profumi intensi di ciliegia, lampone e mora di rovo che si intrecciano a folate di chiodi di garofano, cannella ed incenso, su sfondo appena balsamico. Sorso fresco, di piacevole pulizia e finezza, sostenuto da tannini di buona fattura, non invadenti. Buona lunghezza al palato. Scia finale di piccoli frutti e spezie ben amalgamati.