



### Scheda Prodotto

## KORAFI

Il primitivo autentico dalla forte personalità

**Nome etichetta:** KORAFI

**Tipologia:** IGT Salento

**Zona di produzione:** Laghi Alimini - Otranto (Lecce)

**Colore:** Rosso

**Uve:** Primitivo

**Terreno:** argilloso / sabbioso profondo senza scheletro

**Altitudine:** 3 m. slm

**Sistema allevamento:** cordone speronato (spalliera)

**Ceppi per ettaro:** 4140

**Resa per ettaro in quintali:** 80/90 q

**Epoca vendemmia:** fine agosto

**Vinificazione:** Acciaio

**Macerazione:** 8-10 giorni

**Fermentazione:** temperatura controllata a 26-27 °C

**Affinamento:** in barriques di rovere per 16 mesi

**Temperatura di servizio:** 18/20°C

### Descrizione

Rosso rubino con riflessi granati. Intense note di frutta rossa matura.

Lunga persistenza. Espressione massima in abbinamento a seconde portate, con piatti strutturati a base di carne rossa e selvaggina, alla griglia o stufate, accompagnate da sughi gustosi o da confettura di cipolla o zucca.