



Scheda Prodotto

SIMERA

Un amabile Primitivo

Nome etichetta: SIMERA

Tipologia: IGT Salento

Zona di produzione: Laghi Alimini - Otranto (Lecce)

Colore: Rosso

Uve: Primitivo

Terreno: argilloso

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 / prima decade di Settembre

Vinificazione: acciaio

Macerazione: 8-10 giorni

Fermentazione: temperatura controllata a 26 - 27 °C

Temperatura di servizio: 18 °C

Descrizione

È il tradizionale Primitivo raccolto quando le uve sono in leggera surmaturazione.

Rosso rubino intenso e profondo con riflessi granata.

Al naso presenta profumi accattivanti di confettura di ciliegie e cioccolato.

Caldo, di buona fragranza, morbido e ricco di tannini nobili. Chiude su piacevoli richiami di frutta rossa. Da accompagnare a tutto pasto ma soprattutto ad arrosti a base di carne