



D.O.C. TERRA D'OTRANTO  
PRIMITIVO ROSSO



**Terreno:** Argilloso/sabbioso  
**Sistema di allevamento:** Cordone speronato  
**Ceppi per ettaro:** 4140  
**Resa per ettaro:** 80/90 q  
**Epoca vendemmia:** Fine Agosto  
**Vinificazione:** Acciaio  
**Macerazione:** 8 - 10 giorni  
**Fermentazione:** Temperatura controllata a 26/27° C  
**Affinamento:** In barrique di rovere per 16 mesi  
**Temperatura di servizio:** 18° C

Rosso rubino con riflessi granata. Intense note di frutta rossa matura. Sorso ricco, denso e corposo con tannini maturi ed equilibrati. Espressione massima in abbinamento a carni rosse e selvaggina, accompagnate da sughi gustosi o da confettura di cipolla o zucca.

*Soil:* Clayey/Sandy  
*Plant breeding system:* Spurred Cordon  
*Logs per hectare:* 4140  
*Yield per hectare of grapes:* 80/90 q  
*Grape harvest:* End of August  
*Vinification:* Steel  
*Maceration:* 8 - 10 days  
*Fermentation:* Controlled temperature 26/27° C  
*Aging:* In oak barriques for 16 months  
*Serving Temperature:* 18° C

*Ruby red with garnet nuances. Intense notes of ripe red fruit. Rich dense and full-bodied sip with ripe and balanced tannins. Maximum expression paired with red meat and game, grilled or stewed, accompanied by tasty sauces or onion or pumpkin jam.*