



I.G.T. SALENTO
PRIMITIVO ROSSO



Terreno: Argilloso/sabbioso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4140
Resa per ettaro: 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

È il tradizionale Primitivo raccolto quando le uve sono in leggera surmaturazione. Rosso rubino intenso e profondo con riflessi granata. Caldo, di buona fragranza, morbido e ricco di tannini nobili. Da accompagnare a tutto pasto ma soprattutto ad arrostiti a base di carne.

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 / first ten days of September
Vinification: Steel
Maceration: 8 - 10 days
Fermentation: Controlled temperature 26/27° C
Serving Temperature: 18° C

*It is the traditional Primitivo harvested when the grapes are overripe. Intense and deep ruby red with garnet reflections. Warm, with a good fragrance, soft and rich in noble tannins.
To be served with any meal but especially with meat-based roasts.*