



I.G.T. SALENTO  
NEGROAMARO E PRIMITIVO ROSSO



**Terreno:** Argilloso/sabbioso  
**Sistema di allevamento:** Cordone speronato  
**Ceppi per ettaro:** 4140  
**Resa per ettaro:** 80/90 q  
**Epoca vendemmia:** Primitivo Fine Agosto, Negroamaro metà Settembre  
**Vinificazione:** Acciaio  
**Macerazione:** 8 - 10 giorni  
**Fermentazione:** Temperatura controllata a 26/27° C  
**Affinamento:** In barrique di rovere per 6 mesi  
**Temperatura di servizio:** 18° C

Rosso rubino con riflessi violacei. Intenso bouquet ricco di frutta rossa matura ed echi di tabacco. Impatto al palato deciso e diretto. Manifesta tutte le sue potenzialità in abbinamento con formaggi stagionati, primi piatti a base di funghi, ragù di selvaggina e carne rossa.

**Soil:** Clayey/Sandy  
**Plant breeding system:** Spurred Cordon  
**Logs per hectare:** 4140  
**Yield per hectare of grapes:** 80/90 q  
**Grape harvest:** Primitivo end of August, Negroamaro mid September  
**Vinification:** Steel  
**Maceration:** 8 - 10 days  
**Fermentation:** Controlled temperature 26/27° C  
**Aging:** In oak barriques for 6 months  
**Serving Temperature:** 18° C

*Ruby red with violet reflections. Intense bouquet full of rich ripe red fruit and echoes of tobacco. Decisive and direct palate impact. It manifests all its potential in combination with aged cheeses, first courses mushroom, game ragout and red meat.*