

Primitivo rosso del Salento IGP

Vino di corpo, morbido e ben equilibrato.

COLORE

Rosso

TIPOLOGIA

Indicazione Geografica Protetta

VITIGNI

Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano, Salento, Puglia

VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

METODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale

VINIFICAZIONE

Macerazione termocontrollata di circa 7/8 giorni,
fermentazioni alcolica

AFFINAMENTO

In acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol

ABBINAMENTI

Primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

Il Vino

Colore rosso rubino con riflessi violacei, dal profumo intenso, floreale e fruttato. Vino di corpo, morbido e ben equilibrato.

