

PRIMITIVO ROSSO
del Salento I.G.P.



Tipologia vino: Indicazione Geografica Protetta (Linea Ho.Re.Ca).

Colore: vino rosso.

Vitigno: Primitivo.

Tipo d'impianto: spalliera, guyot.

Densità d'impianto: 5.000 viti per ettaro.

Età media dei vigneti: 20 anni.

Altitudine: 40 mt. slm.

Zona di produzione: Comuni di Lizzano e Faggiano.

Suolo: misto franco sabbioso e franco sabbioso argilloso "Raciddu".

Epoca di vendemmia: prima settimana di settembre.

Metodo di vendemmia: raccolta manuale.

Vinificazione: macerazione termocontrollata di circa 7-8 giorni, fermentazione alcolica.

Affinamento: in acciaio.

Gradazione alcolica: 13,50 % vol.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo intenso floreale e fruttato, vino di corpo, morbido e ben equilibrato.

Abbinamenti: primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

