



# PRIMITIVO IGT SALENTO

## Da uve leggermente appassite

**DENOMINAZIONE:** Primitivo Salento IGT da uve leggermente appassite

**PROVENIENZA:** Salento

**COLORE:** Rosso rubino

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**VITIGNI PRINCIPALI:** 100% Primitivo

**VINIFICAZIONE:** Le Uve usate per questo vino vengono coltivate secondo un antico metodo chiamato "Alberello", tipico dell'area mediterranea in Italia, e usato in origine soprattutto per contrastare il clima molto caldo e la mancanza di acqua. La rigorosa raccolta manuale è seguita da una meticolosa selezione delle uve diraspate. L'appassimento dell'uva sulle piante, favorito dal vento di mare, e una lenta maturazione in botti di rovere francese per circa 6 mesi si traduce in un eccezionale vino corposo, con tannini morbidi che rilasciano note di vaniglia nel finale.

**PROFUMO:** bouquet complesso, caratterizzato da aromi intensi e fini, che vanno dalla frutta matura alle note speziate.

**SAPORE:** Elegante, armonico, rotondo con un finale persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Perfetto con carni alla griglia e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18° C

**ALLERGENI:** Solfiti

**NOTA:**