



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: