



Primitivo



CLASSIFICAZIONE

Salento IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Agro di Torre di Santa Susanna, Salento



UVE

Primitivo



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte a maturazione avanzata, vengono delicatamente pigiate e diraspate, il mosto subisce quindi un processo di fermentazione di 21 giorni ad una temperatura di 25-28°C. Completata la vinificazione il vino matura per 14 mesi in tonneau da 350 litri di rovere francese, seguiti da un ulteriore periodo di 5 mesi d'affinamento in bottiglia.

COLORE

Rosso molto intenso con sfumature violacee.

PROFUMO

Profumo spiccato di frutti rossi e neri molto maturi quasi in confettura.

SAPORE

Un gusto molto caldo, avvolgente, morbidosissimo, consistente e ricco di sensazioni varietali e territoriali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La grande morbidezza e ricchezza di sfumature gustative lo rendono ideale abbinamento per preparazioni particolarmente saporite e succulente nonché pietanze dalle note speziate o piccanti tipiche della cucina del sud.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	80	300	0,75	1,3	80	8002235030182	-	-	-	-
Imballo	247	311	4,5	7,97	167	8002235030199	-	-	-	6
Pallet	1200	1800	472,5	819	800	-	21	5	105	630