



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 |