



## Primitivo Salento

Indicazione Geografica Protetta

**TYPE:** Red

**VINE:** 100% Negroamaro

**TRAINING SYSTEM:** Sapling, not irrigated

**AVERAGE DENSITY PER HECTARE:** 4500 plants

**HARVEST PERIOD:** Hand picking, at the end of September, with the right grade of grapes ripening

**VINIFICATION SYSTEM:** In red, with long maceration (23 days) at controlled temperature (max 25°C)

**AGEING:** Stainless steel tanks (18 months min.), bottle

**ALCOHOL CONTENT:** 13,50% vol.

**COLOR:** Deep ruby red

**SMELL:** Scrub fruits: myrtle, carob, strawberry tree

**TASTE:** Full bodied, Palatable tannic

**GASTRONOMIC COMBINATIONS:** Roasted meat, hot first courses

**SERVICE TEMPERATURE:** 18 C °

 **TIPOLOGIA:** Rosso

**VITIGNO:** 100% Negroamaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Alberello

pugliese non irriguo

**DENSITÀ MEDIA PER ETTARO:** 4500 ceppi

**PERIODO DI RACCOLTA:** Manuale, a Fine settembre a giusta maturazione

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** In rosso a lunga macerazione (23 gg.) a temperatura controllata (max 25°C)

**AFFINAMENTO:** In serbatoi inox (18 mesi min.), in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,50% vol.

**COLORE:** Rosso granata intenso

**PROFUMO:** Frutta (di macchia): mirto, carruba, corbezzolo

**PALATO:** Molto strutturato – gradevolmente tannico

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Arrostiti misti di carne, primi piatti piccanti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 C °