

PRIMITER® Salento Primitivo IGP

- NOME: Il nome deriva dal latino "Primativamente", prima scelta
- UVE DI PROVENIENZA: Da uve selezionate Primitivo 100%
- TIPOLOGIA DI TERRENO: Terra rossa, argillosa
- EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di agosto
- TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale, dopo un lieve appassimento sulla pianta
- PRODUZIONE MEDIA/ETTARO: 70 q.li per ettaro
- VINIFICAZIONE: Tradizionale, con lunga macerazione sulle bucce, 10-12 giorni, a seconda dell'annata e svinatura con notevole intensità di colore e profumi. terminate le operazioni di vendemmia, l'affinamento iniziale avviene per il 60% in acciaio inox e per la parte restante, il 40%, in piccoli carati di rovere pregiato per 12 mesi. Successivamente avviene l'assemblaggio. Dopo un periodo di riposo viene messo in bottiglia e posto in vendita dopo 6 mesi di affinamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Note di confettura rossa, lampone e mirtillo.

Sapore: Intenso, giustamente tannico, con finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO:

Piatti saporiti e strutturati, come carni, salumi tipici, formaggi stagionati.

Produzione media 6500 bottiglie e 100 magnum da 1,5 l.

