

*primitivo  
del salento*

SALENTO  
Indicazione  
Geografica Protetta  
**PRIMITIVO**



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

**Denominazione**

Indicazione Geografica Protetta

**Tipo di vino** rosso

**Uve** Primitivo

**Tipo di terreno** Di medio impasto argilloso – calcareo

**Sistema di Allevamento** Alberello

**Vendemmia** La raccolta viene effettuata precocemente nei primi giorni di settembre.

**Resa ettaro** 80 q.li/ha

**Vinificazione**

Le uve sono state diraspate e vinificate. La macerazione è avvenuta in vinificatori rotativi. Durante questo periodo (10-14 giorni), il vino ha completato anche la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. Il vino è stato poi introdotto in barriques da 225 litri dove ha completato la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di 6 mesi, si è proceduto all'imbottigliamento seguito dall'affinamento in bottiglia prima dell' introduzione sul mercato.

**Caratteristiche**

Il colore è rosso cardinalizio. Ha un profumo molto intenso e lunghissima persistenza. All'assaggio potente, lungo, armonico e complesso.

**Abbinamenti**

Vino che esalta i sapori delle carni rosse, specialmente se alla brace, formaggi di media stagionatura e selvaggina nobile

**Temperatura di servizio** 18-20°C

**Gradazione alcolica** 14% vol

**Appellation**

Protected Geographical Indication

**Colour** Red

**Grape** Primitivo

**Soil** Clay Calcareous

**Traning System** "Alberello" (Tree System)

**Harvest** Hand-picked very early in the beginning of September.

**Yield** 8 tons/ha

**Vinification**

The grapes are destemmed and then the vinification is carried out. Maceration is carried out in rotative vats. During this period (10-14 days), the wine completes the alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 30°C. The wine is then transferred in - to 225 lt wooden barriques to complete the malolactic fermentation. After 6 months the wine is removed from the barriques and bottled. The wine is refined in the bottle before being introduced to the market.

**Flavour Characteristics**

Its colour is crimson-red. It has an intense and persistent bouquet. The palate is intense, long, harmonious and complex.

**Food Pairing**

Accentuates the flavour of red meats, especially grilled meat, medium aged cheese and noble game.

**Service Temperature** 18-20°C

**Alcohol** 14% vol

