



Produzione regionale: Salento - Puglia

Nome vino: PRIMITIVO - SALENTO IGP - ROSSO

Coltivazione: vigneti vecchi ad alberello. Il tronco viene mantenuto a 40-60 cm da terra. Poche gemme (6-8) per garantire una produzione di qualità.

Clima: tipicamente mediterraneo, determinato dall'azione mitigatrice del mare, che garantisce alla penisola salentina estati lunghe, asciutte (500-600 mm/anno) e assolate (in media 2600 ore di sole all'anno). La costa adriatica fra Otranto e Leuca è più piovosa della costa ionica fino a Gallipoli, dove a prevalere sono i venti caldi nordafricani; a nord di Otranto si registrano influenze balcaniche che determinano temperature leggermente più basse.

Territorio: caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari. La regione è geologicamente costituita da una struttura calcarea. Il territorio, fatta eccezione per alcune aree, è pietroso, composto da strati rocciosi e banchi calcarei.

Varietà uve utilizzate: 100% Primitivo.

Vendemmia: manuale, a completa maturazione del grappolo. Per avere una buona struttura, la raccolta viene ritardata per favorire la concentrazione di zuccheri e sostanze estrattive.

Vinificazione: fermentazione tradizionale di 30-45 giorni dal mosto, a temperatura controllata, in grandi fusti di legno.

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere americano, 12 mesi in bottiglia coricata con sughero naturale.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi luminosi.

Caratteristiche organolettiche: sentori vivaci di frutta matura, spezie. Al palato svela un buon corpo e una buona struttura. Gradevole la sottile nota astringente che si avverte al palato. Ottimo il ritorno fruttato sul finale arricchito da una delicata nota di cocco. Il finale è duraturo capace di regalare una persistenza fruttata gradevole. La buona struttura lo rende perfetto da abbinare a piatti di selvaggina.

Gradazione alcolica: 14-15 % circa.

Abbinamenti: ottimo con cacciagione, carni rosse alla griglia o in umido, stracotti di carne.

Temperatura di servizio: 18°C

Metodo di servizio: raccomandiamo un bicchiere panciuto, da avvolgere tra le mani, di grandi dimensioni e a bordo convesso, per far respirare efficacemente il vino, innalzare gradualmente la temperatura e consentire lo sprigionamento dei suoi profumi complessi.

Conservazione: molti anni, se il vino è conservato in cantine idonee, a temperatura costante compresa tra 10-14°C e umidità tra il 60-70%, al riparo da fonti luminose, in posizione orizzontale, in modo che il tappo rimanga sempre umido ed elastico.