



COMPAGNIA VIGNAIOLI



Produzione regionale:

Salento - Puglia

Nome vino:

PRIMITIVO - SALENTO IGP ROSSO

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Coltivazione:

Spalliera

Clima:

Inverni miti ed estati particolarmente secche.

Varietà uve utilizzate:

100% Primitivo

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione dei grappoli.

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale di 30 - 45 giorni dal mosto a temperatura controllata in grandi fusti di legno.

Affinamento:

3 mesi in grandi fusti di rovere di Slavonia.

Colore:

Rubino intenso con riflessi granati.

Caratteristiche organolettiche:

Buoni i profumi intensi ed eleganti di mora e prugna. Anche in bocca si rivela piacevole e di buon corpo, equilibrato con una buona acidità.

Gradazione alcolica:

13,00 - 14,00 % circa

Abbinamenti:

Un vino da aperitivo e da antipasto, ottimo anche per accompagnare piatti a base di carni di ogni tipo (coniglio, vitello, agnello, ecc).

Temperatura di servizio:

18° - 20°C

Tempo di conservazione:

Cinque anni se il vino è conservato in cantine idonee.



COMPAGNIA VIGNAIOLI