



ELFO PRIMITIVO SALENTO I.G.P. ROSSO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Il Primitivo, vitigno a bacca nera autoctono della Puglia. Deve il suo nome alle caratteristiche fasi vegetative della pianta, tutte precoci, dalla maturazione al germogliamento, dalla fioritura all'invaiaura, da cui deriva il vecchio nome di "Primaticcio".

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

50/100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

PROFUMO

Nel bouquet si riconosce amarena, pepe nero e fiori secchi.

SAPORE

Corpo importante con sentori di prugna e ciliegia, equilibrato con una decisa nota tannica e una piacevole sensazione di freschezza. Armonico e intenso con caldi toni minerali.

CONSIGLIATO CON

Ottimo per accompagnare piatti a base di carne (coniglio, vitello, agnello) e formaggi mediamente stagionati.

GRADO ALCOLICO

13.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15° C