



IL 150 PRIMITIVO BIOLOGICO 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'invaiaitura, da cui deriva il vecchio nome di "Primaticcio". Uve da agricoltura biologica.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

50/100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO

Al naso si riconoscono profumi di ciliegia e prugna, con cenni floreali di rosa.

SAPORE

Al palato è corposo con sentori di frutta matura e spezie. Equilibrato con una morbida nota tannica e una piacevole sensazione di freschezza. Armonico e intenso sul finale.

CONSIGLIATO CON

Vino a tutto pasto, consigliato preferibilmente con carni rosse, caccagione e formaggi a pasta dura o semidura.

GRADO ALCOLICO

13.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16° C