



Primitivo da vigne giovani

Rosso Salento IGT

Uve utilizzate

Primitivo 100%

Età media delle vigne

15 anni ca.

Sistema di allevamento

Spalliera Guyot, 4.200 ceppi ca. per ettaro

Resa

ca. 2.200 grammi per pianta

Vendemmia

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

Maturazione

In acciaio a temperatura controllata e 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica

13,5%

Profumo

Profumi sinceri, tipici di un'uva ricca e preziosa, intrigano gli animi con uno stravagante e non comune insieme di sentori.

Gusto

Un assaggio carnoso di grande tipicità, con un forte richiamo alla polpa matura, ammaliato da una piacevole freschezza sprigiona tannini vivaci avvolti da una dolce morbidezza in un lungo finale inebriante.

Temperatura di servizio

16°-18° C

