

PRIMITIVO SALENTO ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento Rosso

UVE: Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera e alberello (4.500 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA: 1° decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura temocontrollata di 25-26° C.

AFFINAMENTO: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: Da bere subito e in alternativa seguire la sua evoluzione per 3-4 anni.

COLORE: Rosso rubino con delicata unghia granata.

OLFATTO: I profumi minerali creano una delicata intersezione con la marasca, l'amarena e la prugna; i fiori e le spezie chiudono in un finale dotato di un'ottima insistenza olfattiva.

PALATO: Frutta matura poggiata su di un tannino fresco e deciso. Nerbo acido ben dosato. Il Primitivo è maturo e mostra la sua parte più gentile: domina con la sua morbidezza ed è presente con discrezione e classe grazie alla sua ben nota robustezza e struttura

ABBINAMENTO: Pasta con sughi di carne saporiti, ottimo con carni rosse, da sperimentare con l'agnello. Partner ideale di formaggi a media ed alta stagionatura.

CUCINA SALENTINA: Melanzane alla parmigiana, timballo di anelletti, gateau di patate, salsiccia alla brace.

SERVIRE A: 18° C.

CLASSIFICATION: Red I.G.P. Salento

GRAPES: 100% Primitivo

PRODUCTION AREA: Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR)

BREEDING SYSTEM: Espalier and Apulian tree (4.500 stumps per ha)

VINTAGE PERIOD: First decade of September.

VINIFICATION: After the pressing and the destemming, the must remains into maceration with the peels for 6/7 days at thermocontrolled temperature of 25-26°C.

AGEING: In stainless steel tanks until the bottling.

AGEING TOLERANCE: Ready to drink; as an alternative, follow its evolution for 3/4 years.

COLOUR: Ruby red with delicate grenade hints.

TASTE: The mineral flavours create a delicate intersection with the cherry, sour cherry and the plum; the flowers and the spices close in an ending provided with a perfect olfactory insistence.

PALATE: Ripe fruit rested on a fresh and strong tannin. Well measured acid sinew. Mature and gentle Primitivo dominating with its softness and its very strong structure.

FOOD MATCHING: Pasta with ragout, splendid with red meats, good with the lamb. Ideal with medium and high maturing cheeses.

SALENTO COOKING: Parmigiana, timbale, potatoes gateau, grilled sausage.

SERVE AT: 18° C.

