

Il Medaglione Primitivo Igt Salento

Vino dal colore rosso scuro con profumo intenso di mora e prugna. In bocca è caldo, vellutato ed equilibrato. Ottimo in abbinamento con primi piatti gustosi, arrostiti e formaggi.

UVE: Primitivo 100%

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5.000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 10 anni

VENDEMMIA: fine settembre

RESA IN UVA PER HA: 90 q.li

AFFINAMENTO: minimo 3 mesi in botte

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 2 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 750ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



LA NUOVA GENERAZIONE

Deep red wine with an intense nose of blackberry and plum. In the mouth it is warm, velvety and balanced. Very good matched with tasty main courses, roasted meats and cheeses.

GRAPES: Primitivo 100%

SOIL: clay-muddy

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years

HARVEST: end of September

YIELD PER HA: 9 tonnes

MATURATION: at least 3 months in barrel

BOTTLE AGEING: at least 2 months

BOTTLE SIZE: 750ml

SERVING TEMPERATURE: 16-18 °C