

## Truppere Primitivo Igt Salento

Vino dal colore rosso intenso con sentori di mora e vaniglia. Al gusto è morbido, pieno e persistente. Si consiglia di abbinarlo con arrosti di carne e formaggi stagionati.

**UVE:** Primitivo del Salento

**TERRENO:** medio impasto

**ALLEVAMENTO:** alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

**ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:** 15 anni

**VENDEMMIA:** prima decade di settembre

**RESA PER HA:** 75 q. li

**AFFINAMENTO:** minimo 3 mesi in botte

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 2 mesi

**FORMATO BOTTIGLIA:** 750 ml.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C



## LA NUOVA GENERAZIONE

Wine of an intense red colour with hints of blackberry and vanilla. In the mouth it is smooth, full and persistent. Suggested with roasted meats and ripe cheeses.

**GRAPES:** Primitivo del Salento

**SOIL:** medium-textured

**TRAINING SYSTEM:** Apulian head training with 7000 vinestocks per ha

**VINEYARD AVERAGE AGE:** 15 years

**HARVEST:** first decade of September

**YIELD PER HA:** 7,5 tonnes

**MATURATION:** at least 3 months in barrel

**BOTTLE AGEING:** at least 2 months

**BOTTLE SIZE:** 750 ml.

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C