

Il Primitivo del Salento si caratterizza per il colore rosso intenso, profumi di frutta rossa e sentori speziati di vaniglia. In bocca è ampio, morbido e persistente. Ottimo da abbinare con grigliate di carne e formaggi stagionati.

UVE: Primitivo del Salento

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 15 anni

VENDEMMIA: prima decade di settembre

RESA PER HA: 70 q.li

AFFINAMENTO: minimo 3 mesi in botte

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.



Primitivo of Salento is characterized by an intense red colour, scents of red fruits and a spiced perfume of vanilla. In the mouth it is wide, smooth and persistent. Very good with grilled meats and ripe cheeses.

GRAPES: Primitivo del Salento

SOIL: clay-muddy

TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 15 years

HARVEST: first decade of September

YIELD PER HA: 7 tonnes

MATURATION: at least 3 months in barrel

BOTTLE AGEING: at least 3 months

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.