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
ETA' 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 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