

## AGRICOLO

### Primitivo



Il Salento offre le condizioni ambientali ideali per praticare l'agricoltura biologica. L'elevata irradiazione solare durante la maggior parte dell'anno, unita all'assenza assoluta di piogge durante l'estate e la grande ventilazione fanno possibile la produzione di uve sane, senza dover far ricorso a trattamenti di sintesi. Consapevoli dell'importanza di ridurre l'uso di diserbanti e pesticidi per tutelare i paesaggi e la biodiversità del Salento, nonché la salute dei salentini, le Cantine PaoloLeo propongono un'intera linea di vini biologici certificati ICEA.

**VITIGNO:** Primitivo

**DENOMINAZIONE:** IGP Salento

**CERTIFICAZIONE:** uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91 - Certificazione ICEA

**ZONA DI PRODUZIONE:** area rurale di San Donaci, in provincia di Brindisi

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**TERRENO:** a medio impasto

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4500 piante per ettaro e 2 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** La vendemmia manuale in cassette da 10 kg viene effettuata alle prime ore dell'alba, per evitare che le elevate temperature di fine estate incidano negativamente sulla freschezza e aromaticità del vino.

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata di 22-24°C per 8-10 giorni, durante la quale si fanno rimontaggi giornalieri. Malolattica spontanea subito dopo la fermentazione alcolica.

**MATURAZIONE:** 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**APPORTO CALORICO:** 98 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino brillante con riflessi violacei; intenso profumo di ciliegia e amarena con sfumature speziate. Attacco dolce e sapido, buon corpo e tannini avvolgenti, ben bilanciato con un finale persistente.

**SERVIZIO:** ossigenare e servire a 18°C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Primi piatti a base di sughi rossi, carni rosse e cacciagione; antipasti di salumi e formaggi stagionati, funghi del bosco e verdure grigliate.

