

PRIMITIVO



Il vitigno Primitivo deve il suo nome alla precocità di maturazione dell'uva, che a volte comincia già a fine agosto. Molto ben adattato al clima salentino, le caratteristiche del Primitivo sono conseguenza della forte irradiazione solare contrastata dagli evidenti sbalzi termici tra il giorno e la notte che si verificano in questo territorio. Si ottiene, così, un vino corposo ma fresco, molto fruttato e dal sapore morbido ed avvolgente.

VITIGNO: Primitivo

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale di Sava e Manduria in provincia di Taranto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 5000 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: vendemmia manuale, generalmente nell'ultima decade di agosto, effettuata alle prime ore dell'alba per evitare il caldo afoso delle giornate salentine, che potrebbe ridurre freschezza e aromaticità nei vini.

VINIFICAZIONE: l'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 22-24 °C per 8-10 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi giornalieri. Subito dopo avviene la fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

APPORTO CALORICO: 94,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei; profumo fragrante con sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi; gusto morbido e avvolgente, con giusta freschezza e tannicità.

SERVIZIO: 17-18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti, salumi e formaggi stagionati; pietanze a base di carni rosse e arrostiti di pollame nobile, pezzetti di cavallo al sugo.

