



PRIMITIVO SALENTO IGT - BIO

Vitigni

Primitivo

Area di Produzione

Puglia, Salento

Vinificazione

Le uve vengono coltivate nel vigneto delle Tenute Masso Antico situato nel cuore del Salento, la cui conduzione è fatta rispettando le regole di produzione dell'agricoltura biologica. La selezione delle uve viene fatta nel vigneto e la successiva vinificazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.

Al termine della fermentazione malolattica il vino viene trasferito in tonneau di rovere francese bassa tostatura per un periodo di 4 mesi.

Descrizione

Colore rosso rubino intenso.

Al naso sentori di fruttati di prugna e ciliegia matura, al palato risulta molto corposo ma allo stesso tempo morbido e vellutato, longevo nel finale.

Abbinamenti

Perfetto con primi piatti come orecchiette al ragù di salsiccia, secondi piatti a base di carne rossa come le tipiche bombette pugliesi, e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

16° - 18° C

Bottiglia

Borgognotta Authentique

Caratteristiche

Alcol: 14% vol.

Zuccheri: 8 g/l