

# Primitivo

## Rosso del Salento

Indicazione Geografica Tipica



---

*Qualificazione* rosso asciutto

---

*Vigneti* nei territori comunali di Sava, Manduria, Sannicola, Alezio

---

*Uve* Primitivo 90% Negroamaro 10%

---

*Maturazione* presso il produttore, 1-2 anni secondo vendemmia. Leggero passaggio in legno

---

*Durata* presso il consumatore, almeno 3-5 anni

---

*Gradazione alcolica* 13,5%

---

*All'occhio* rosso rubino carico con riflessi porpora

---

*Al naso* profumo ricco, persistente, con ricordi di mandorla e nocciola

---

*Al palato* asciutto, morbido e armonico ricco di struttura

---

*Al servizio* 18°

---

*Abbinamenti gastronomici* carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

---

*Il nome* antico vitigno tipicamente pugliese, chiamato in California: Zinfandel

---