

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 °C

Abbinamenti gastronomici carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

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