



# PRIMITIVO DEL SALENTO

IGP



**Nazwa:** Primitivo del Salento IGP.

**Region:** Puglia.

**Winogrona:** 100% Primitivo.

**Winnice:** Posiadane winnice w pobliżu Carosino (prowincja Taranto) prawie 200 m.n.p.m. , gdzie średnia temperatura jest wysoka, przy bardzo małej liczbie opadów w ciągu roku. Gleba osadowa, z mieszaniną skał wapiennych.

**Zbiory:** Winogrona są selekcyjonowane i zbierane ręcznie.

**Winifikacja:** Tradycyjna dla czerwonych win. Miąższ pozostaje w kontakcie ze skórą przez 8-12 dni, następnie przechodzi do zbiorników ze stali nierdzewnej, gdzie kończy fermentację w kontrolowanej temperaturze 22-26°C.

**Dojrzewanie:** przez 6 miesięcy w tradycyjnych beczkach (o pojemności 5,10,20 hektolitrów).

**Zawartość alkoholu:** 13,5%

**Kwasowość:** 5,5 g/l

**Zawartość cukru:** 6,7 g/l

**Wytrawność:** 31,5 g/l

**Kolor:** Rubinowo-czerwony kolor z fioletowymi refleksami.

**Zapach:** Intensywny owocowy aromat, z nutami śliwek i wiśni.

**Smak:** Dobrze zbalansowane, delikatne.

**Najlepiej smakuje w połączeniu z:** pikantnymi daniami, także z potrawami z jagnięciną, dziczyzną, jak również jako kompan do żółtych serów.

**Temperatura serwowania:** Temperatura pokojowa 18°C.

