



PRIMITIVO



INDICAZIONE:	IGP salento
VITIGNO:	primitivo 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	alberello pugliese
CEPPI PER ETTARO:	5.000
ETÀ DELLA VIGNA:	40 anni
PERIODO DI VENDEMMIA:	I-II decade di settembre
ZONA DI PRODUZIONE UVA:	Cellino San Marco - Puglia
TIPO DI TERRENO:	calcareo argilloso misto a sabbia fine
FERMENTAZIONE DEL MOSTO:	acciaio
AFFINAMENTO DEL VINO:	acciaio
COLORE:	rosso intenso
PROFUMO:	prugna, marasca e caffè
GUSTO:	sapido, secco e asciutto
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	arrosti e selvaggina
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16-18°C
CONFEZIONI:	6 bottiglie



INDICATION:	IGP salento
VINES:	primitivo 100%
GROWING SYSTEM:	apulian small tree
GRAPEVINE/HECTARE:	5.000
AGE OF VINE:	40 years
HARVEST PERIOD:	1st-2nd decade of september
PRODUCTION AREAS GRAPES:	Cellino San Marco
TYPE OF TERRAIN:	Calcareous and clayry mixed to fine sand
FERMENTATION OF MUST:	steel
AGING WINE:	steel
COLOR:	deep red
PERFUME:	plum, marasca and coffe
TASTE:	pleasant, dry
FOOD MATCHING:	roast meat and game
SERVING TEMPERATURE:	16-18°C
PACKAGING:	6 bottles