



Versante

Rosso
Primitivo
I.G.P. Salento

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vitigno: Primitivo 100%

Zona di produzione: Tenute aziendali

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord Est – Sud Ovest

Superficie vitata: ha. 20

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione media per pianta: kg. 1,6

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: fine agosto, prima decade di settembre

Raccolta: manuale e meccanica

Tecnica di vinificazione

diraspa-pigiatura soffice, fermentazione e macerazione post fermentativa a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati per circa 15 gg, a cui spontaneamente segue la fermentazione malolattica.

Stabilizzazione del prodotto: statica a freddo, microfiltrazione.

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rubino intenso con riflessi violacei, brillante.

Odore: sentori di frutti rossi, su tutti marasca amarena e prugna; lunga intensità olfattiva.

Sapore: fine ed elegante trama tannica, fresco, morbido ed equilibrato.

Abbinamenti

Primi piatti con sughi di carne saporiti, carni bianche e rosse, ottimo per accompagnare formaggi di media e lunga stagionatura.