

PRIMITIVO

SALENTO PRIMITIVO IGT

VITIGNO

Primitivo

ZONA

Manduria

VIGNETI

Spalliera a cordone speronato – 4.500 ceppi per Ha.

VENDEMMIA

Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione per circa 7 giorni.
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata; malolattica completamente svolta.

AFFINAMENTO

Barriques di rovere francese per circa 6 mesi.

NOTE SENSORIALI

Amarena, vaniglia e cannella si uniscono al palato a leggere note balsamiche e di cacao. Caldo e corposo, i tannini esprimono grande morbidezza

ABBINAMENTO

Selvaggina, carni grigliate e formaggi stagionati

TEMPERATURA SERVIZIO 18°C – 20°C

INVECCHIAMENTO 1 – 5 anni



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl

Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Nocelleto – 83052 Paternopoli (AV)

Tel. +39 0827 71 745 – Fax +39 0827 71 892

www.vinosia.it – info@vinosia.it