

PRIMITIVO DEL SALENTO

Indicazione Geografica Protetta

Vino rosso scuro di colore rubino. Profumo tenue, vinoso di sapore asciutto ma morbido. Di buon corpo, si produce con uve del vitigno primitivo. Molto indicato su arrosti di carni rosse e piatti sapidi. Servite a temperatura ambiente. Scaraffare la bottiglia almeno un'ora prima.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2012

ETA' DEI VIGNETI: 30 - 40 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello basso pugliese;

VARIETA' DELL'UVA: 100% Primitivo;

PORTAINNESTI: 157 -140 Ruggieri;

NUM. DEI CEPPI PER ETTARO: 2.500 - 3.000;

RESA DI VINO PER ETTARO: 60 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: L'estrazione del colore avviene tramite macerazione del mosto con le vinacce che conferiscono al mosto, con l'avanzare della fermentazione, sostanze coloranti ed odorose. La separazione del mosto dalle bucce avviene per sgrondo esercitando una leggera pressatura. Il mosto completa la fermentazione per circa 7 giorni a temperatura termoregolata;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: L'invecchiamento è ottenuto in serbatoi di acciaio inox per alcuni mesi, dove si svolge la fermentazione malolattica. Verrà commercializzato soltanto 5/6 mesi dopo l'imbottigliamento;

DATI ANALITICI: Alcool 13% vol.;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso tendente al violaceo e con l'invecchiamento all'arancione, profumo tenue, vinoso dal sapore asciutto ma morbido, di buon corpo, gradevole, pieno, armonico, tendente con l'invecchiamento al vellutato;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: E' compagno indiscusso di grandi arrosti, del ragù di sette carni ed a fine pranzo, con il pecorino stagionato. Si beve a 20°C in grandi bicchieri panciuti.

A Dark Red Wine, ruby red in colour. A light aroma, vinous and of a dry but soft taste. It has a full body and is produced with grapes from the primitive vines. It is recommended with roasted red meat and sapid dishes. To be served at room temperature. Uncork the bottle at least one hour before.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE: 2012

AGE OF VINEYARDS: 30 - 40 years;

SYSTEM OF GROWTH: Short trees from Puglia;

VARIETY OF GRAPES: 100% Primitivo;

GRAFTING: 157 -140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 2.500 - 3.000;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 60 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: First decade of September;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF MUST: The extraction of the colour occurs through maceration of the must with the dregs which with the advancing of the fermentation, give the must colouring and scented substances. The separation of the must from the skin occurs by crunching using only slight pressure. The must completes its fermentation for about 7 days at a thermo regulated temperature;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: Ageing comes about in tanks made of stainless steel for several months, where the malolattica fermentation takes place. It will be commercialized only 5/6 months after bottling;

ANALITICAL DATA: Alcohol 13% vol.;

ORGANIC EXAMINATION: Red in colour which tends towards violet and with ageing dark orange, sweet scented, vinous with a dry but soft taste, full body, pleasant, robust, harmonious and with ageing it tends towards velvet;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: It is the undisputed partner of a great roasts, ragout with seven meats and at the end of a meal with seasoned strong cheeses. To be drunk at 20°C in large bulging glasses.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750 Lt. 1,5	8020050000609 8020050150601	6 6	7,5 15	234 x 155 x H 297 320 x 220 x H 348	25 12	125 60