

125 - UNO | DUE | CINQUE

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP

Vino dal colore rosso elegante e dal profumo intenso, con sentori di prugne mature, foglie di tabacco, confettura di ciliegia e note di cacao. Leggermente speziato, dona un piacevole finale con note di vaniglia e cacao. Al palato si presenta di grande struttura, morbido e ricco di tannini maturi. Si abbina a formaggi stagionati, pasta e pizza.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, affinamento in barrique Americana per almeno 3 mesi.

This wine has an elegant red colour and intense aromas, with notes of ripe plums, tobacco leaves, cherry jam and cocoa. It is slightly aromatic, with a pleasant finish of vanilla and cocoa.

On the palate, it has a great structure, with a smooth flavour rich of ripe tannins.

It matches with aged cheese, pasta and pizza.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 24°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in American barrique at least for 3 months.

