

Re Sale

PRIMITIVO SALENTO IGP

Re Sale nasce da uve Primitivo. Il suo nome deriva da uno degli antichi re del Salento, "Re Sale", da cui, secondo una leggenda, si è originato il nome stesso della zona. Questo vino si presenta di colore rosso carico, dai profumi delicati e dal gusto ricco, elegante e speziato. La morbidezza dei tannini e la versatilità di abbinamento con svariati piatti della cucina mediterranea rendono questo vino netto e pulito.

Re Sale gets its name from the ancient king of the Salento. Made from Primitivo grapes aged in French barrels, it is an intense ruby red color. With aromas of bitter cherry and plum, it has a velvet tannin. Easy to pair with dishes of Mediterranean cuisine.

Alcool: 14% 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 tonneau Francesi per almeno 3 mesi.

Alcohol: 14% 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, ageing in French tonneau at least for 3 months.

