

125 UNO | DUE | CINQUE

PRIMITIVO SALENTO IGP

Vino dal colore rosso elegante e dal profumo intenso, con sentori di prugne mature, foglie di tabacco, confettura di ciliegia. 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.

Elegantly red, with intense aromas and notes of ripe plums, tobacco leaves, cherry jam and cocoa. It is slightly spicy, with a pleasant finish of vanilla and cocoa. On the palate, great structure and smooth taste, rich of ripe tannins. Ideal with aged cheese, pasta and 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.

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, ageing in American barriques for at least 3 months.



COLLEZIONE LOUNGE BAR