## PROMOZIONE FEBBRAIO 2023 (Valida fino ad

esaurimento scorte)

## **3 BOTTIGLIE 21,00**

Il prezzo medio rilevato on line è di 8,00 a bottiglia (fonte Vivino.com)

VARIETA': Primitivo 100%

AREA DI PRODUZIONE: Salento, Puglia

VIGNETI: Si trovano nella Penisola Salentina su terreno rosso ed argilloso. Le brezze marine del Mar Ionio conferiscono all'uva sapori delicati ed un retrogusto fresco e persistente. Questa varietà deve in suo nome alla precoce maturazione, infatti Primitivo deriva dal Latino "primativus" che significa precoce. Queste uve infatti si raccolgono a fine Agosto.

VINIFICAZIONE: Macerazione a temperatura controllata per 8/10 giorni con periodici rimontaggi. Fermentazione in acciaio inox ed affinamento in barrique usate di rovere americana e francese per 4/5 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso e fruttato di piccoli frutti rossi e spezie accompagnate da note floreali. Di corpo, morbido, abbastanza tannico. Armonioso, di pronta beva.

ABBINAMENTO: Si abbina a primi importanti, a salumi saporiti, a carni rosse cotte ai ferri, cacciagione, formaggi stagionati.

PREMI: Medaglia d'oro Mundus Vini 2022 – Medaglia d'oro Berliner Wine Trophy 2022

