



FRANCO RIZZELLO
SELEZIONE

La SELEZIONE

CONSERO

PRIMITIVO SALENTO APPASSIMENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Primitivo Salento Rosso Appassimento.

Uve: Primitivo 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Sistema di allevamento: Alberello.

Epoca di vendemmia: Per avere una surmaturazione su pianta l'epoca di raccolta si sposta intorno alla terza decade di settembre. L'uva viene raccolta a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, seguono 12-15 giorni di permanenza sulle bucce. Segue la svinatura e la fermentazione malolattica e affinamento in barrique.

Affinamento: Acciaio inox - Barrique.

Note organolettiche

Rosso rubino concentrato e cupo. Esuberante la varietà di sentori percepiti: frutta in conserva di prugne, ciliegie, fichi e uva passa. Bouquet di rose e viole secche. Oli essenziali concentrati di cannella, ginepro, arancia. Gusto morbido e pieno. Robusto ed equilibrato sposa le preparazioni della cucina tradizionale pugliese delle lunghe cotture. Chiusura lunga e finale con ritorni di confettura di frutta rossa.

Abbinamenti gastronomici

Fiorentina grigliata, brasato al vino rosso, petti di fagiano con datteri.

Per tradizione: ragù di spuntature della tradizione pugliese, agnello in pignata, pezzetti di cavallo al sugo.

Temperatura di servizio: 18 °C .

Appellation: I.G.P. Primitivo Salento Rosso Appassimento.

Varietal composition: Primitivo 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Training: Alberello.

Harvest: In order to have an overmaturation of grape, the harvest time is around the third decade of September. The manual harvesting is carefully portrayed to select the best grapes.

Vinification: Crushing and de-stemming followed by 12-15 days of resting over the skins. Then drawing, malolactic fermentation and aging in barriques.

Aging: In stainless steel - barrique.

Tasting notes

Dark and intense red ruby. Exuberant variety of smells: plum jam, cherries, figs and raisin. Roses and violet bouquet. Essential oils of cinnamon, orange, juniper. Soft and full taste. Strong and balanced, is perfect for the traditional Apulian long cooked food. Ends with a final taste of red fruits jam.

Food pairing

Grilled Florentine steak, red wine pot roast, pheasant chest with dates.

According to tradition: "spuntature" ragù of Apulian tradition, lamb in cooking pot, slices of horse meat in tomato sauce.

Serving temperature: 18°C.

