



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

PRIMITIVO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Salento Rosso.

Uve: Primitivo 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR).

Sistema di allevamento: Spalliera e alberello (4.500 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Prima decade di Settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termo-controllata di 25-26° C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Luminoso e impenetrabile. Ventaglio profumato di gelso, succo di mirtilli e leggere note mentolate. Al palato il ritorno fruttato incontra il tannino presente ma levigato e avvolgente. Finale lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Faraona ripiena, filetto al sale, agnolotti al ragù.

Per tradizione: polpette di pane al sugo, salsiccia alla salentina, agnello al sugo.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Appellation: I.G.P. Salento Rosso.

Varietal composition: Primitivo 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR).

Training: Alberello and espalier (4.500 stumps).

Harvest: First decade of September.

Vinification: After the crushing and de-stemming, the must remains in maceration in its husks for 6-7 days at a controlled temperature of 25-26°C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Bright and impenetrable. Perfumed mulberry range, cranberry juice and light menthol mark. The fruity taste at the palate meets a soft and embracing tannin. Long and persistent final.

Food pairing

Stuffed pheasant, salted tenderloin, agnolotti ragout.

According to tradition: bread polpette in tomato sauce, Salento sausage, lamb in tomato sauce.

Serving temperature: 18°C.

