



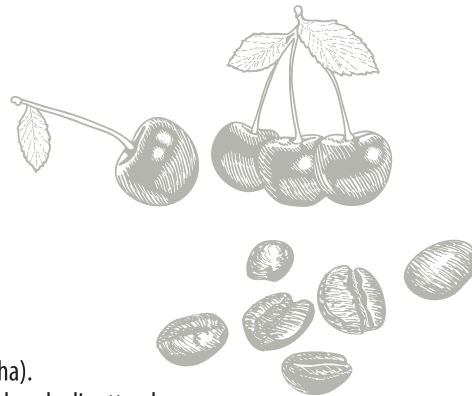
LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CRU

# SOLEMNIS

## PRIMITIVO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** I.G.P. Salento Primitivo.

**Uve:** Primitivo in purezza 100%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).

**Sistema di allevamento:** Alberello (4.500 ceppi per ha).

**Epoca di vendemmia:** Terza decade di agosto, prima decade di settembre.

**Vinificazione:** Pigiatura e diraspatura seguita da 15-18 giorni di permanenza sulle bucce; dopo la svinatura affinamento per 6 mesi in barriques di rovere delle foreste di Allier, fermentazione malolattica in legno.

**Affinamento:** Acciaio inox - barrique.

### Note organolettiche

Rosso rubino cupo e concentrato. All'olfatto si intrecciano profumi di amarena, humus, cioccolato e polvere di caffè. Avvolgente al palato e ricco di toni fruttati e affumicati. Profondo e morbido con tannino setoso. Chiude lungo e speziato e si completa con piacevoli note balsamiche.

### Abbinamenti gastronomici

Anatra farcita, fagianella in salmi, pappardelle al ragù di cinghiale.  
Per tradizione: involtini di trippa soffocati, ragù barese con carne mista, agnello al forno con le patate.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

**Appellation:** I.G.P. Salento Primitivo.

**Varietal composition:** Primitivo in purezza 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Training:** Alberello (4.500 stumps).

**Harvest:** Third decade of August/first decade of September.

**Vinification:** Crushing and de-stemming followed by 15-18 days of resting over the skins. After drawing, aging for 6 months in french oak, malolactic fermentation in wood.

**Aging:** In stainless steel - barrique.

### Tasting notes

Dark and intense red ruby. Bounded together at the olfaction, fragrances of black cherry, humus, chocolate and coffee powder.

Embracing at the taste and rich of fruity and smoky marks. Deep and soft with silky tannin. Ends long and spicy and is completed by pleasant balsamic marks.

### Food pairing

Stuffed duck, pheasant salmi, boar ragout with pappardelle.

According to tradition: "soffocati" tripe roll, mixed meat ragout of Bari, baked lamb with potatoes.

**Serving temperature:** 18°C.

