

# PRIMITIVO

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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.

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

**Uve:** Primitivo 100%.

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

**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.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

*Bright and impenetrable. Scented fan of mulberry, cranberry juice and light menthol notes. On the palate the fruity return meets the tannin present but smooth and enveloping. Long and persistent finish.*

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

**Varietal composition:** Primitivo 100%.

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

**Vinification:** After crushing and destemming, the must remains in maceration with the skins for 6-7 days at a thermo-controlled temperature of 25-26° C.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

**Serving temperature:** 18°C.

