

SOLEMNIS

PRIMITIVO SALENTO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



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.

Classificazione: I.G.P. Salento Primitivo.

Uve: Primitivo in purezza 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

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.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Dark and concentrated ruby red. The nose is intertwined with aromas of black cherry, humus, chocolate and coffee powder. Enveloping on the palate and rich in fruity and smoked tones. Deep and soft with silky tannins. It closes long and spicy and is completed with pleasant balsamic notes.

Appellation: I.G.P. Salento Primitivo.

Varietal composition: Primitivo in purezza 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Vinification: Crushing and destemming followed by 15-18 days of stay on the skins. After racking, aging for 6 months in oak barrels from the Allier forests, malolactic fermentation in wood.

Aging: In stainless steel - barrique.

Serving temperature: 18°C.

