

CONSERO

PRIMITIVO SALENTO APPASSIMENTO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



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.

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

Uve: Primitivo 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

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.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Concentrated and dark ruby red. Exuberant the variety of scents perceived: preserved fruit of plums, cherries, figs and raisins. Bouquet of roses and dried violets. Concentrated essential oils of cinnamon, juniper, orange. Soft and full taste. Robust and balanced, it marries the preparations of traditional Apulian cuisine of long cooking. Long and final closure with returns of red fruit jam.

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

Varietal composition: Primitivo 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Harvest: To have a surmaturation on plant the harvest period moves around the first ten days of September. Manual harvesting with a careful selection of bunch.

Vinification: After crushing and destemming 12-15 days of stay on the skins follow. Then racking, malolactic fermentation and aging in barrique.

Aging: Stainless steel-barrique.

Serving temperature: 18°C.

