

# TRE FILARI

## SALENTO I.G.P. ROSSO PRIMITIVO

### PREMIUM

**Vitigno**  
Primitivo

**Denominazione**  
Salento IGP Rosso

**Tipologia di terreno**  
argilloso e calcareo

**Tenore alcolico**  
14,5% vol

**Vendemmia**  
Vendemmiato e selezionato a mano, fine Settembre ad uva parzialmente appassita

**Affinamento**  
in botti di rovere per 8 mesi

**Sistema di allevamento**  
Alberello pugliese

**Resa uva per ettaro**  
50 quintali

**Temperatura di servizio**  
18 - 20 °C

**Note degustative**  
Da una selezione di vigneti autoctoni del salento, tra antichi filari ad Alberello coltivati da 50 anni. Un vino dal colore rosso rubino intenso, sentori di confetture e di frutti di bosco, vaniglia e leggermente speziato. Un gusto elegante, caldo, morbido e pieno. Un vino da occasione speciale, si abbina a formaggi stagionati, carni alla griglia, brasati, guanciale di vitello, selvaggina e pietanze piccanti



**Grapes**  
Primitivo

**Denomination**  
Salento IGP Rosso

**Type of land**  
clayey calcareous

**Alcohol content**  
14,5% vol

**Harvest**  
by hand, of September, late harvest on partially dried grapes

**Refining**  
in barriques for 8 months

**Vine training system**  
small Apulian tree

**Grapes per Ha**  
5.000 kg

**Serving temperature**  
18 - 20 °C

**Tasting notes**  
from a selection of autochthonous Grapes grown in salento. Ruby red intense with an aroma of jams and underbush fruits, vanilla and lightly spiced. Elegant taste, warm, soft and full bodied. For a special event, matches well aged cheeses, roasts meats or braised veal cheek, game and spiced dishes