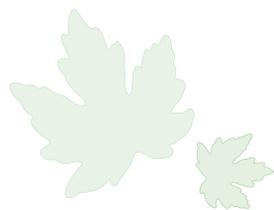


PRIMITIVO IGT

SALENTO BIOLOGICO



VITIGNO: Primitivo IGT Salento Biologico
ZONA DI PRODUZIONE: comune di San Donaci, provincia di Brindisi.

EPOCA DI RACCOLTA: ultima settimana di agosto.

VINIFICAZIONE: Vino ottenuto da uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91 Controllato da ICEA. La vendemmia manuale in cassette da 10 kg viene effettuata alle prime ore dell'alba. Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata di 22-24°C per 8-10 giorni, durante i quali si fanno rimontaggi giornalieri. Malolattica spontanea subito dopo la fermentazione alcolica.

COLORE: rosso rubino brillante con riflessi violacei.
PROFUMO: bouquet avvolgente, intenso di ciliegia e amarena, piacevolmente speziato
SAPORE: attacco dolce e sapido, un centro bocca importante e bilanciato, finale persistente.

TENORE ALCOLICO: 14% vol.

COME SI SERVE: alla temperatura di 18°C.

ABBINAMENTO: suggerito su primi piatti a base di sughi rossi, carni rosse e cacciagione.

GRAPES: Primitivo IGT Salento Biologico

PRODUCTION AREA: San Donaci, in the province of Brindisi.

HARVEST: Last week of August.

VINIFICATION: Wine produced from biological grapes grown according to Reg. CEE 2092/91 controlled by ICEA. The grapes are harvested manually early in the morning and placed in crates of 10kg each. After de-stemming, fermentation takes place at a controlled temperature of 22-24°C for 8-10 days during which daily remontage is carried out. Natural Malolactic fermentation just after alcoholic fermentation.

COLOR: Bright ruby red with violet tinges.

PERFUME: Wide and intense bouquet of cherry and black-cherry, with pleasant spicy notes.

TASTING NOTE: Sweet and savory on the attack, in the mouth is full-bodied and well balanced with a long lasting finish.

ALCOHOL: 14% vol.

SERVING TEMPERATURE: Serve at 18°C.

PAIRING: First courses red sauce-based, red meats and game.