

PRIMITIVO

SALENTO I.G.T.



Il Primitivo è oggi il vitigno pugliese più conosciuto e apprezzato per il carattere ricco e fruttato dei suoi vini. Rivera ha voluto interpretarlo in uno stile fresco e scorrevole attraverso una vinificazione moderna che ha esaltato i profumi intensi di confettura di frutta nera.

VARIETÀ: 100% PRIMITIVO

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene nell'ultima settimana di Agosto. La macerazione dura 8-9 giorni in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 28 °C

AFFINAMENTO: 9 mesi in vasche di cemento vetrificato e successivamente per un paio di mesi in bottiglia

DATI ANALITICI: Alcool: 14,00%; Acidità Totale: 5,60 g/l; pH: 3,50; Zucchero Residuo: 6,70 g/l; Totale SO₂: 77 mg/l

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Taranto

VIGNETI: Vigneti allevati a contro spalliera su terreni calcareo-sabbiosi con una densità di 4.800 ceppi per ettaro. La resa è di 90-100 quintali di uva per ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso violaceo fitto; bouquet fresco e fruttato con note di mora; palato ricco e fruttato, ma scorrevole

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Servito a 18° C, si accompagna a primi piatti saporiti, carni e formaggi

PREMI e RICONOSCIMENTI

WINE ENTHUSIAST	87 PUNTI + BEST BUY
VINOUS	90 PUNTI