



# SAN MARZANO



## Talò

PRIMITIVO MERLOT SALENTO IGP

**Tipologia:** Rosso

**Vitigni:** 50% Primitivo, 50% Merlot

**Denominazione:** Salento IGP

**Densità d'impianto:** 4.500 viti per ettaro

**Coltivazione:** Spalliera

**Zona produzione:** San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

**Terreno:** A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

**Vendemmia:** Prima metà di settembre

**Vinificazione:** Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

**Affinamento:** In barrique di rovere francese per 4-6 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino molto intenso con striature granate; profumo ricco di frutta rossa matura, ciliegie, frutti di bosco, qualche richiamo di cannella. Vino di struttura notevole, arricchito da una trama tannica vellutata, permane a lungo con un gradevole fin di bocca

**Abbinamenti:** Primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura

**Servire a:** 16-18°C



WINE SHARING BEAUTY