



# Flaminio

Primitivo  
Rosso  
I.G.P. Salento

*Classificazione:* I.G.P.

*Gradazione alcolica:* 13,5% vol.

*Vitigno:* Primitivo 100%

*Zona di produzione:* Tenuta Flaminio - Brindisi (BR)

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord Est - Sud Ovest

**Superficie vitata:** ha. 10

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** mono cordone speronato

**Produzione media per pianta:** kg. 1,6

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** prima decade di settembre dopo parziale sovrasmaturazione in vigna

**Raccolta:** manuale e meccanica

## Tecnica di vinificazione

diraspa-pigiatura soffice, fermentazione e macerazione post fermentativa a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per circa 20 gg, a cui spontaneamente la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** in vasche di cemento.

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rubino intenso con riflessi violacei e sfumature corallo, brillante.

**Odore:** ricco di sentori di frutti a bacca rossa ben maturi e note speziate e di erbe aromatiche.

**Sapore:** ben strutturato, elegante, sapido e ben articolato, lungo, l'aroma di bocca fruttato.

## Abbinamenti

Arrosto di carni, pollame e cacciagione, piatti forti in genere.