



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.