

NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Primitivo Salento IGP



Tipologia Rosso

Denominazione Salento IGP

Vitigno Primitivo

Zona di produzione

Salento, Puglia, a circa 100 m slm. L'area è caratterizzata da temperature medie alte e una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondi e con buona presenza di scheletro

Coltivazione Spalliera, 5.000 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Prima settimana di settembre

Vinificazione e affinamento

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, profumo ricco di frutta matura, ciliegie e prugne, con sentori di erbe mediterranee. Al palato è di corpo, morbido e armonico, di facile beva e gradevole

Abbinamenti

Primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura

Temperatura di servizio 16-18°C