



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Primitivo di Terra d'Otranto DOP

Tipologia Rosso

Denominazione Primitivo di Terra d'Otranto DOP

Vitigno Primitivo

Zona di produzione

Arco jonico-salentino, a circa 100 m slm. L'area è caratterizzata da temperature medie alte ed una bassa piovosità. I terreni sono di medio impasto tendenzialmente sabbioso, con profondità abbondantemente sotto il metro

Coltivazione Spalliera, 5000 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Metà settembre

Vinificazione e affinamento

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese e americana di primo passaggio per 4 mesi

Caratteristiche organolettiche

Rosso intenso di tonalità rubino, animato da bagliori purpurei; il profumo è ricco e avvolgente, evocando ciliegie mature e prugne succose, con eleganti sfumature di cacao e vaniglia. Al palato rivela una struttura importante, resa più morbida dal calore vellutato del Primitivo, e si chiude con persistenti note dolci

Abbinamenti

Si abbina alla cucina rustica di terra: pasta con sughi di carne a lenta cottura, sfornati e preparazioni al forno dal condimento generoso, minestre di legumi insaporite con pancetta, carni ovine, salsicce e arrostiti saporiti. Si esprime al meglio anche accanto a formaggi stagionati a pasta dura, che ne esaltano la complessità

Temperatura di servizio 16-18°C