



primitivo
IGT SALENTO

Uve / Primitivo di Manduria 100%.

Vendemmia / Tra fine agosto e inizio settembre.

Vinificazione / Lunga macerazione in vasche d'acciaio e fermentazione a temperatura controllata. Successivi 12 mesi di affinamento in barrique.

Degustazione / Rosso rubino intenso con sfumature violacee, al naso è molto fruttato con prevalenza di frutta rossa come more, mirtilli, prugna e cacao. In bocca è ricco, fruttato, con grande corpo e struttura.

Grapes / 100% Primitivo di Manduria.

Grape harvest / Last week of August.

Vinification / Long maceration in stainless steel tanks and controlled temperature fermentation, followed by 12 months aging in barrique.

Tasting / Intense ruby color with violet reflections, on the nose it's fruity with mostly red fruits hints like blackberry, blueberry, plum and chocolate. The taste is rich, fruity, harmonic, round and full bodied.
