



**CONTI ZECCA**

MILLECINQUECENTOTTANTA



CANTALUPI



# PRIMITIVO

IGP SALENTO PRIMITIVO ROSSO

**VARIETÀ:** Primitivo e altri vitigni raccomandati

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Salice Salentino (LE)

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°

**TERRENO:** alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000/5.500 piante per Ha

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li di uva

## PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 22-25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari.

## DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino intenso con gradevoli riflessi granata.

**BOUQUET:** intenso di frutta matura e note speziate.

**SAPORE:** morbido, vellutato e ben strutturato.

## ABBINAMENTI

Si accosta ai primi piatti ricchi, carni rosse in genere e formaggi stagionati.