



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA



VINI DEL TERRITORIO



RIFUGIO

IGP SALENTO PRIMITIVO ROSSO

VARIETÀ: Primitivo

COMUNE DI PRODUZIONE: Veglie (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.700 piante per Ha

RESA PER ETTARO: 60 q.li di uva

Questo vino prende il nome da un nascondiglio sotterraneo, dove trovavano riparo gli abitanti del luogo durante le situazioni di pericolo. L'intero podere prese proprio il nome di Rifugio, che oggi è una zona particolarmente vocata per la coltivazione di pregiate uve di Primitivo.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 25-28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in botti di rovere da 30 hl. e vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso.

BOUQUET: aroma di piccoli frutti rossi e di spezie.

SAPORE: morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato.

ABBINAMENTI

Ottimo con la pasta condita con sughi particolarmente gustosi, carni arrostiti o grigliate e formaggi stagionati.

contizecca.it