



Il Primitivo del Salento si caratterizza per il colore rosso intenso, profumi di frutta rossa e sentori speziati di vaniglia. In bocca è ampio, morbido e persistente. Ottimo da abbinare con grigliate di carne e formaggi stagionati.

UVE: Primitivo del Salento  
TERRENO: argillo-limoso  
ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha  
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 30 anni  
VENDEMMIA: prima decade di settembre  
RESA PER HA: 70 q. li  
AFFINAMENTO: minimo 6 mesi in botte  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 2 mesi  
FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

Primitivo of Salento is characterized by an intense red colour, scents of red fruits and a spiced perfume of vanilla. In the mouth it is wide, smooth and persistent. Very good with grilled meats and ripe cheeses.

GRAPES: Primitivo del Salento  
SOIL: clayey - muddy  
TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks per ha  
VINEYARD AVERAGE AGE: 30 years  
HARVEST: first decade of September  
YIELD PER HA: 7 tonnes  
MATURATION: at least 6 months in barrel  
BOTTLE AGEING: at least 2 months  
BOTTLE SIZE: 750 ml.  
SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.