



# DON COSIMO

SALENTO I.G.P. PRIMITIVO

## UVE

Primitivo

## DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

## TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera fra le province di Brindisi, Lecce e Taranto

## TERRENO

Franco-argilloso, caratterizzato da pietrisco.

## VENDEMMIA

Metà settembre

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici

## AFFINAMENTO

Affinamento esclusivamente in acciaio e successiva elevazione in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Primitivo dal colore rubino profondo e compatto, ma luminoso. L'olfatto è dominato da sentori di frutta rossa matura, note speziate e cenni floreali. Di piacevole morbidezza in bocca, con giusta acidità e tannino delicato, raggiunge un perfetto equilibrio. Persistente

## ABBINAMENTI

Arrosticini; formaggi semi stagionati; grigliate di carne; roast beef in crosta

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18/20°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 13,5% vol.

## DISPONIBILE NEI FORMATI

75cl - 150cl



## GRAPES

Primitivo

## PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

## TRAINING SYSTEM

Trellises plants in the provinces of Brindisi, Lecce and Taranto

## TERROIR

Clayey, characterized by gravel

## HARVEST

Mid september

## PRODUCTIVE PROCESS

Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25° C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

## AGING PROCESS

Refinement exclusively in steel and subsequent elevation in bottle

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Bright Primitivo wine with a deep and compact ruby color. The nose is dominated by hints of ripe red fruit, floral hints and spicy notes. Pleasantly soft in the mouth, it reaches a perfect balance with the right acidity and delicate tannins. Persistent

## FOOD PAIRING

Skewers; aged cheeses; grilled meat; crusted roast beef

**SERVICE TEMPERATURES** 18/20°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 13,5% vol.

## AVAILABLE SIZES

75cl - 150cl