



ETTAMIANO

SALENTO I.G.P. PRIMITIVO

UVE

Primitivo

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera fra le province di Brindisi e Lecce

TERRENO

Franco-argilloso, calcareo, ricco di minerali e ossidi di ferro che conferiscono il caratteristico colore rosso alla terra

VENDEMMIA

Inizio settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono lasciate surmaturare su pianta e raccolte manualmente previa attenta selezione dei grappoli più sani. Fermentazione a temperatura controllata in vinificatori orizzontali rotativi fra i 23-25°C per 10 giorni. Segue svinatura mediante pressa soffice

AFFINAMENTO

Breve affinamento in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, poi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rubino intenso con riflessi purpurei, un Primitivo che fa della piacevolezza il proprio tratto distintivo. Nel calice si schiudono sentori di frutta matura ma vivace, note speziate di cannella, poi cacao e liquirizia. Il gusto è coerente e la sua piacevolezza ci accompagna a lungo, sostenuta da una nota fresca e sapida che invita ad un secondo assaggio. Di lunga persistenza

ABBINAMENTI

Agnello in agrodolce; cinghiale in umido; formaggi a lunga stagionatura; puntine di maiale; salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 14,5% vol.



GRAPES

Primitivo

PLANTING DENSITY

5.000 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants among the provinces of Brindisi and Lecce

TERROIR

Clayey, calcareous, rich in minerals and iron oxides that give the characteristic red color to the earth

HARVEST

Early september

PRODUCTIVE PROCESS

The grapes are left to overripe on the vine and harvested manually after careful selection of the healthiest bunches. Fermentation at controlled temperature in horizontal rotary fermenters between 23-25 ° C for 10 days. It follows racking in the soft press

AGING PROCESS

Aging in second and third passage french oak barriques, then in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Deep ruby color, with hints of purple, it's a wine obtained from Primitivo grapes whose distinctive feature is pleasantness. On the nose, you can smell ripe but lively fruit, cinnamon notes, chocolate, tobacco and liquorice. The taste is consistent, enveloping your palate, giving elegance and long pleasantness with a fresh savory note which make you sip it again. Long and fulfilling persistence

FOOD PAIRING

Sweet and sour lamb; stewed wild boar; long-aged cheeses; pork ribs; cured meat

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 14,5% vol.