



BOCCANTINO PRIMITIVO SALENTO IGT

Vinificazione

Le Uve usate per questo vino vengono trasportate secondo un antico metodo chiamato "Alberello", tipico dell'area mediterranea in Italia, e usato in origine soprattutto per contrastare il clima molto caldo e la mancanza di acqua. Ora, questo sistema estremamente raro e caratteristico, è una parte molto importante del patrimonio culturale e enologico della Puglia. La rigorosa raccolta manuale è seguita da una meticolosa selezione delle uve diraspate. L'appassimento dell'uva sulle piante, favorito dal vento di mare, e una lenta maturazione in botti di rovere francese per circa 6 mesi si traduce in un eccezionale vino corposo, con tannini morbidi che rilasciano note di vaniglia nel finale.

Caratteristiche

Boccantino Primitivo, con il suo colore rosso e il suo complesso bouquet, è caratterizzato da aromi intensi e fini, che vanno dalla frutta matura alle note speziate.

Abbinamenti: Perfetto con carne alla griglia, in umido e formaggi stagionati

Gradazione alcolica :14% vol.

Uve: Primitivo 100%

Provenienza

Manduria, Sava (TA)

Caratteristiche

Colore rosso rubino, arricchito da riflessi violacei. Profumo opulento, che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna, con gradevoli note di cacao e vaniglia. Vino di struttura notevole, morbidezza data dalla presenza di tannini dolci.