



PRIMITIVO IGP VIGNE SAMMARCO

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento Rosso.

UVE: Primitivo 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera e alberello (4.500 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura temocontrollata di 25-26° C.

AFFINAMENTO: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: Da bere subito e in alternativa seguire la sua evoluzione per 3-4 anni.

COLORE: Rosso rubino con delicata unghia granata.

OLFATTO: I profumi minerali creano una delicata intersezione con la marasca, l'amarena e la prugna; i fiori e le spezie chiudono in un finale dotato di un'ottima insistenza olfattiva.

PALATO: Frutta matura poggiata su di un tannino fresco e deciso. Nerbo acido ben dosato. Il Primitivo è maturo e mostra la sua parte più gentile: domina con la sua morbidezza ed è presente con discrezione e classe grazie alla sua ben nota robustezza e struttura

ABBINAMENTO: Pasta con sughi di carne saporiti, ottimo con carni rosse, da sperimentare con l'agnello. Partner ideale di formaggi a media ed alta stagionatura.

CUCINA SALENTINA: Melanzane alla parmigiana, timballo di anelletti, gâteau di patate, salsiccia alla brace.

SERVIRE A: 18° C.

