



## PRIMITIVO

**Denominazione:** Primitivo.

**Classificazione del vino:** IGP SALENTO ROSSO.

**Area di produzione:** alcuni comuni della provincia di Lecce.

**Uve:** 100% Primitivo.

**Titolo alcolometrico:** 14% vol.

**Natura del terreno:** di origine alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Resa per ettaro:** 70-80 quintali di uva.

**Sistema di allevamento:** alberello.

**Densità d'impianto:** 4500-5000 piante per ettaro.

**Vinificazione:** dopo la diraspatura delle uve (senza pigiatura) il mosto fermenta a contatto con le bucce per 6-7 giorni a temperatura di 24-25° C. Viene successivamente maturato parte in barriques di rovere e parte in acciaio.

**Capacità d'invecchiamento:** 3 e più anni secondo vendemmia.

Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumi:** ampio e persistente con percepibile sentore di prugna e ciliegia.

**Palato:** asciutto, caldo, equilibrato.

**Temperatura di servizio:** 18°C.

**Abbinamenti:** ottimo per accompagnare arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



VECCHIA TORRE