



## PRIMITIVO

**Qualität:** IGP Salento Rosso

**Herkunft:** Lecce

**Rebsorte:** Primitivo 100%.

**Alkoholgehalt:** 14 % Vol.

**Boden:** Schwemmlandböden, mittlere Dichte, bisweilen kalkhaltig

**Ertrag:** 70 DZ per Hektar

**Erziehung:** „Alberello“

**Pflanzdichte:** 4500 - 5000 Pflanzen pro Hektar

**Vinifizierung:** Der Most sanft entrappter Trauben (ohne Quetschen) verbleibt 6 – 7 Tage auf der Maische und wird temperaturkontrolliert bei 24 - 26°C vergoren. Nach der malolaktischen Gärung erfolgt der Ausbau im Edelstahltank sowie ein Teil in Barrique

**Lagerfähigkeit:** 3 Jahre und länger nach der Lese

Degustations-Notizen

**Farbe:** Intensives Rubinrot

**Bukett:** Voll und anhaltend, nach deutlichen Aromen von Pflaume und Kirsche

**Geschmack:** Trocken, warm und ausgewogen

**Servier-Temperatur:** Raumtemperatur bei 18-20°C

**Empfehlung:** Ideal zu Braten- und Wildgerichten sowie zu gereiften Käsesorten



VECCHIA TORRE