



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