

SYRAH PRIMITIVO



Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: IGP SALENTO ROSSO

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: 80% Syrah, 20% Primitivo

Titolo alcolometrico: 13% vol

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

Resa per ettaro: 80 quintali di uva

Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato

Densità d'impianto: 5000-6000 piante per ettaro

Vinificazione: Dopo un'accurata selezione delle uve si procede alla loro diraspatura; il mosto fermenta in serbatoi di acciaio per 10-12 giorni ad una temperatura controllata di 23-24° C. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in acciaio, l'affinamento in grandi botti di rovere.

Capacità d'invecchiamento: 3 e più anni secondo vendemmia

Note di degustazione

Colore: rosso porpora

Profumi: intensi e persistenti con sentori di frutta matura e spezie.

Palato: caldo, morbido e corposo

Temperatura di servizio: 16-18° C

Abbinamenti: indicato per accompagnare arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



VECCHIA TORRE