



## PRIMITIVO

**Produttore:** CANTINA VECCHIA TORRE  
**Classificazione del vino:** IGP SALENTO ROSSO  
**Area di produzione:** alcuni comuni della provincia di Lecce  
**Uve:** 100% Primitivo  
**Titolo alcolometrico:** 13,5% 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 arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



VECCHIA TORRE