

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 successiva- mente 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.