

BOCCA DELLA VERITÀ

PRIMITIVO SALENTO I.G.P. RED WINE

Territory:

all vineyards are cultivated in the Salento wine producing area.

Alcohol content:
14% by vol.

Fermentation and wine-making notes:

initial stage of fermentation with maceration into inox steel tanks at thermocontrolled temperature for 15 days.

Features:

a full bodied, ruby red wine and of a good weave.
Intense nose with lures of jam fruit, hints of sweet tobacco and mint notes.

Round taste on the tongue, pleasantly fresh and warm with elegant soft tannins.

Easy to drink despite its complex structure.

Recommendation:

ideal with cold cuts, sausages and typical local meat rolls made with beef, named "Bombette" (Little Bombs).

Serving temperature: 16°C.



PRIMITIVO SALENTO I.G.P. ROSSO

Territorio:

i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.

Gradazione alcolica:
14% vol.

Fermentazione e note enologiche:

fase iniziale di fermentazione con macerazione in silos di acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.

Caratteristiche:

rubino pieno di bella trama.
Naso intenso con richiami di frutta in confettura, sentori di tabacco dolce e note mentolate.

Sorso rotondo, piacevolmente fresco e caldo con tannino sferico.
Bevuta agile.

Abbinamento:

taglieri di salumi, bombette e salsicce

Temperatura di servizio: 16°C.