

PRIMITIVO
I.G.P.
SALENTO RED WINE

Territory:

all vineyards are cultivated in the Salento wine producing area.

Alcohol content:
13% by vol.

Fermentation and wine-making notes:

in stainless steel tanks extended maceration for 10 days.

Features:

inky ruby red wine and velvety black on the bounds.

Blunt nose of ripe and luscious fruit with black pulp.

A delicious mix of spicy bitter-sweet notes is harmonically interweaved and spreads its magical, fruity smell.

The sip is warm with a charming freshness and pleasantly dry.

Recommendation:

perfectly matches either with thin slices of grilled pork meat, either with all types of meats cooked with tomatoes sauce.

Serving temperature: 16°C.



PRIMITIVO
I.G.P.
SALENTO ROSSO

Territorio:

i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.

Gradazione alcolica:
13% vol.

Fermentazione e note enologiche:

in silos di acciaio inox con macerazione prolungata per 10 giorni.

Caratteristiche:

è un rubino inchiostro e dal nero vellutato sui bordi.

Naso schietto di frutta a polpa scura matura e succulenta.

Il mix di note speziate, agrodolci, sono ben intrecciate alla trama e accendono i sentori fruttati.

Il sorso è caldo, con una freschezza ammaliante. Piacevolmente asciutto.

Abbinamento:

tagli di carne suina sottili alla griglia e carni al sugo.

Temperatura di servizio: 16°C.