

· CANTINE ·
DE FALCO
1944

www.cantinedefalco.it

Bocca della verità

PRIMITIVO SALENTO I.G.P.
ROSSO



Uvaggio:
Primitivo.



Territorio:
I vigneti sono coltivati nella zona di
produzione del Salento.



Grado alcolico:
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 frutto
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



Grape variety:
Primitivo.



Territory:
All vineyards are cultivated in the
Salento wine producing area.



Alcohol content:
14% vol.



Vinification e winemaking notes:
Initial stage of fermentation with
maceration into inox steel tanks at
thermocontrolled temperature for
15 days.



Tasting notes:
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.



Food pairing:
Ideal with cold cuts, sausages and
typical local meat rolls made with
beef, named "Bombette".



Serving temperature:
16°C