SAN VINCENZO
PRIMITIVO SALENTO

Struttura, senza bisogno di alzare la voce.

Da vigneti selezionati nei dintorni di Sava, un Primitivo ottenuto da viti di circa trent’anni allevate con impianti a spalliera e alberello. Raccolto a mano all’inizio di settembre e vinificato in acciaio, esprime frutti rossi maturi, ciliegia, more selvatiche e cioccolato, con tannini vellutati e un finale lungo ed elegante.

Vitigno: Primitivo

Regione: Sava, Puglia, Italia

Vigneto: Aree selezionate di Sava, 30 ettari di vigneto, viti di circa 30 anni, altitudine 107 m, allevamento a cordone speronato.

Vinificazione: Vendemmia manuale all’inizio di settembre. Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata, 24-26 °C.

Note di degustazione: Frutti rossi maturi, ciliegia e cioccolato fine, con tannini vellutati e un finale lungo ed elegante.

Carattere: Intenso, strutturato ed elegante; espressione autentica del Mediterraneo.

Temperatura di servizio: Servire a 16-18 °C.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e cucina mediterranea.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

