

PRIMITIVO “HARMONIUM” - I.g.p. Salento

Liquoroso Naturale



CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigni: Primitivo
Denominazione: Harmonium I.g.p. Salento
Zona di produzione: Copertino
Altitudine: 50 mt. S.l.m.
Esposizione: Ovest, Sud-Ovest
Tipo di terreno: argilloso e calcareo
Età dei vigneti: 12 anni
Tipo di allevamento: alberello pugliese
Densità di piantagione: 5.120 viti per ettaro

VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: terza settimana di settembre
Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette
Maturazione: 24 mesi
Capacità di invecchiamento: fino a 8-10 anni

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso, profondo, con tonalità violacee vive. Profumo intenso, complesso ed elegante. Sentori di frutta rossa, frutti di bosco, spezie dolci e fresche. Gusto ricco con un attacco dolce e grasso che si sviluppa in un tannino denso, granoso e lungo. Retrogusto fruttato e speziato, lungo, persistente e amabile. Abbinamenti con torte farcite di creme ricche e liquorose.

Gradazione alcolica: 15+2% Vol.
Temperatura di servizio: 14-16° C.

