

PRIMITIVO IRIS - I.g.p. Salento

CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigni: Primitivo
Denominazione: 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: ultima di agosto e prima di settembre
Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette
Maturazione in legno: 6 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri
Capacità di invecchiamento: fino a 3-4 anni

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Rosso rubino carico, al naso si offre intenso con netti aromi varietali; emerge frutta rossa, matura e polposa, cui seguono note speziate di cannella, in bocca è pieno, potente, morbido e molto lungo, con una linea acida ben definita che lo rende fresco e piacevole.

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

