

*Fabio Cordella*

**PRIMITIVO SALENTO I.G.P.**

**Caratteristiche organolettiche:**

Rosso rubino con riflessi porpora, all'olfatto presenta una bella composizione del frutto fresco: mora, lampone e mirtillo, sorso sottile, sapido e gradevole, la trama tannica disegna una beva fragrante e dinamica.

**Vitigni:**

Primitivo.

**Vigneto:**

Alberello pugliese.

**Periodo di raccolta dell'uva:**

Inizio settembre.

**Modalità di raccolta:**

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

**Vinificazione:**

Classica vinificazione in rosso, il mosto rimane in macerazione con le fiocine per 6-8 giorni, al fine di ottenere un vino corposo e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

**Affinamento:**

In barrique per almeno 4-5 mesi e successivamente in vasche d'acciaio a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

**Gradazione alcolica:**

13% Vol.

