THE WINE OF THE CHAMPIONS
FABIO CORDELLA CANTINE
Viticoltori dal 1911

TOTÒ

PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:
Primitivo tradizionale dal colore rosso rubino con riflessi porpora, la complessità è modulata sul frutto godibile e nitido con richiami di fragoline selvatiche, ciliegia e arancia amara, la parte fresca e balsamica disegna un sorso scorrevole e lineare, tannino soffice e disteso, ottima la persistenza sapida.

Vitigno:
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:
Vinificazione in rosso. Dopo la pigiatura delle uve, il mosto rimane in macerazione con le fiocine per 5-7 giorni. La temperatura di fermentazione è mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

Affinamento:
In botti di rovere e barrique per almeno 15 mesi.

Gradazione alcolica:
14% Vol.

THE WINE OF THE CHAMPIONS ITALIA
www.thewineofthechampions.it · info@ thewineofthechampions.it