

SEBA FREY

PRIMITIVO MERLOT SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Armonia e tensione gustativa, un blend che regala un vino fine, godibile e di prospettiva, fragranze fruttate e speziate: durone, mirtillo, tabacco dolce e pepe bianco, sorso morbido e ampio, ottima spalla acida-sapida, allungo generoso.

Vitigni:

Primitivo e Merlot.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

Fine settembre, inizio ottobre.

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 flocine 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 24 mesi.

Gradazione alcolica:

14% Vol.

