



Handwritten signature: Cordella 100%

PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

L'essenza del Primitivo, dal colore rubino lucente, complesso all'olfatto con rimandi di mora, gelso, lampone, agrumi, frazione speziata di zafferano, carezza iodata e balsamica, sorso vellutato e succoso, la sapidità garantisce una sorprendente tensione gustativa. Una gioia per il palato!

Vitigni:

Primitivo.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

Agosto.

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 fociine 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.

