



I.G.T. Primitivo del Sal. "SALOME"

Varietà	Primitivo
Classificazione	Primitivo del Salento I.G.T.
Comuni di Produzione	Brindisi e Provincia
Natura del Terreno	profondi di medio impasto
Sistema di allevamento	Alberello Pugliese
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Resa Per ettaro	100 q.li di uve
Vinificazione	Raccolta manuale, lunga macerazione accurata e termocontrollata.
Periodo di Affinamento	in silos di acciaio inox per 2 anni
Capacità di invecchiamento	4 anni
Caratteristiche	colore rosso carico tendente al granato, profumo intenso, vellutato e persistente con sentori di confettura.
Accostamenti	Ottimo su piatti robusti a base di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.
Parametri	alcol: 14 % vol.-acidità totale: 5,00-5,50 gr/l-zuccheri: 2,5-3,5 gr/l-PH:3,60
Temperatura di servizio ideale	18°-20° C
Bottiglia	bordolese europea uvag
Imballo	6 bottiglie