Boccantino

Primitivo Susumaniello Salento IGT

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente la seconda metà di settembre. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16°–18°C. Il vino affina in parte in botti di acciaio e in parte in grandi botti di rovere, con un successivo passaggio di affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche

Rosso intenso con venature di color porpora. Bouquet strutturato con sentori di frutta rossa e note speziate. Al palato risulta caldo e avvolgente.

Abbinamenti

Perfetto con primi piatti saporiti, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

Primitivo, Susumaniello	Salento, Puglia	16–18 °C	Alcol: 14.5% Zuccheri: 14 g/l