



PRIMITIVO SUSUMANIELLO SALENTO IGT

Vitigni

Primitivo, Susumaniello

Zona di Produzione

Puglia, Salento area

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.

Temperatura di Servizio

16°-18°C

Bottiglia

Bordolese Nobile

Dati analitici

Alcool: 14,5% vol.

Zuccheri: 14 g/l

BOCCANTINO®



SCHENK
ITALIAN · WINERIES