

Boccantino

Primitivo Salento IGT da uve leggermente appassite

Vinificazione

Le Uve usate per questo vino vengono trasportate secondo un antico metodo chiamato “Alberello”, tipico dell’area mediterranea in Italia, e usato in origine soprattutto per contrastare il clima molto caldo e la mancanza di acqua. Ora, questo sistema estremamente raro e caratteristico, è una parte molto importante del patrimonio culturale e enologico della Puglia. La rigorosa raccolta manuale è seguita da una meticolosa selezione delle uve diraspate. L'appassimento dell'uva sulle piante, favorito dal vento di mare, e una lenta maturazione in botti di rovere francese per circa 6 mesi si traduce in un eccezionale vino corposo, con tannini morbidi che rilasciano note di vaniglia nel finale.

Caratteristiche

Boccantino Primitivo, con il suo colore rosso e il suo complesso bouquet, è caratterizzato da aromi intensi e fini, che vanno dalla frutta matura alle note speziate.

Abbinamenti

Perfetto con carne alla griglia, in umido e formaggi stagionati.

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