











PRIMITIVO

ROSSO DEL SALENTO IGP

Colore rosso rubino con riflessi violacei, dal profumo intenso di frutta matura caratteristico del vitigno. Vino di corpo, morbido e ben equilibrato, persistente al palato.

	TIPOLOGIA	Indicazione Geografica Protetta
	ZONA	Lizzano, Salento, Puglia
	VITIGNI	Primitivo 100%
	VENDEMMIA	Inizio di Settembre
	METODO DI VENDEMMIA	Raccolta Manuale
	VINIFICAZIONE	Macerazione termocontrollata di circa 8/10 giorni, fermentazioni alcolica a temperatura di 25-27°C.
	AFFINAMENTO	In acciaio
	GRADAZIONE ALCOLICA	13,50 % vol.

PALLETTIZZAZIONE



CARTONE DA 6 Bot.
BORDOLESE CONICA



PALLET DA 105 CRT.

