



PRIMITIVO IGP SALENTO

Bocca della Verità

LA REGIONE :
Puglia

IL PRODUTTORE :
Cantine de Falco

IL TERRITORIO :
Piana del Salento

IL VITIGNO :
Primitivo 100%

LA VIGNA :
Le Vigne sono coltivate ad alberello , situate nella pianura della penisola Salentina ; in terreni sabbiosi ricchi di minerali e sedimentazioni . Le vigne son bacciate dal sole e rinvigorite dalla fresca brezza marina del mar Ionio da un lato , e dal Adriatico dal altro .

LA VINIFICAZIONE :
Dopo la vendemmia le uve fanno una macerazione di 15 giorni a temperature controllate .
In seguito il nettare riposa in cuvée di inox . Finisce l’affinamento per 8 mesi in barrique di legno americano

L’INVECCHIAMENTO :
8 mesi in barrique di legno americano

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore rosso rubino profondo e luminoso . Al naso apre con intense sensazioni di fiori rossi secchi e aromi di ciliegie mature . Dopo qualche minuto si apre a delle sensazioni più intense come liquirizia , tabacco e pepe nero. In bocca é ampio , intenso e concentrato . Robusto e equilibrato, su aromi di frutti rossi e dal tannino presente . Finale persistente e leggermente secco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°/ 20° C

