



PRIMITIVO IGP

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 inox.

L'INVECCHIAMENTO :

8 mesi in inox.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :

Colore rosso rubino tendente al granato . Al naso si apre con aromi di frutti rossi , aromi e erbe aromatiche , di rosa e pepe nero. In bocca la struttura é presente , pulita e nitida .

I tannini si presentano delicati con una bella nota fresca che rende il tutto molto goloso e invitante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

