

# NOTTE ROSSA

## Scheda descrittiva

### Primitivo

### Salento IGP Bag in Box 3 L



Tipologia Rosso

Denominazione Salento IGP

Vitigno Primitivo

#### Zona di produzione

Salento, a 100 m s.l.m., con temperature medie alte e una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondi e con buona presenza di scheletro

Coltivazione Spalliera

Epoca di vendemmia Prima settimana di settembre

#### Vinificazione e affinamento

Macerazione termo controllata e fermentazione alcolica per circa 10 giorni con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio

#### Caratteristiche organolettiche

Rosso intenso con riflessi violacei; al naso è intenso con note di ciliegie e prugne, note di rosmarino e vaniglia di sottobosco. Vino di corpo, morbido ed armonico, di pronta beva

#### Abbinamenti

Primi piatti robusti, carni rosse, formaggi a pasta dura

Temperatura di servizio 16-18°C