

SALENTO IGP PIETRA BLEND



Classificazione: IGP Salento

Uve: 60% Primitivo – 40% Susumaniello

Caratteristiche del Terreno: Primitivo: medio impasto argilloso; Susumaniello: rosso poco profondo, su strati di roccia calcarea.

Vinificazione: Primitivo: fermentazione con macerazione di circa 10 gg a temperatura controllata, affinamento 12 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia. Susumaniello: affinamento in acciaio.

Note di Degustazione: Colore: rosso rubino intenso con venature color porpora. Gusto: il corpo è generoso, rotondo con tannini fini. Bouquet: mirtilli rossi freschi con leggere fragranze speziate:

Gradazione Alcolica: 15,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C.

Abbinamenti: Pasta fresca (orecchiette, lasagne, maccheroni) con ragù di carne, formaggi stagionati (caciocavallo podolico, pecorino di Maglie) ed erborinati; carni alla brace, cinghiale, maiale.