



## 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.