

SALENTO IGT PRIMITIVO CALA MURI



Primitivo IGT Salento

Uvaggio: 100% Primitivo

Zona di produzione: Borgagne.

Tipologia di terreno: medio impasto argilloso.

Età media del vigneto: 80 anni.

Resa per ettaro: 60 hl/ha

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere.

Note di vinificazione: fermentazione con macerazione di circa 10gg a temperatura controllata

Totale acidità: 5,60g/l acido tartarico.

Zucchero residuo: 4,00g/l

Gradazione alcolica: 14°

Occhio: Rosso Rubino con sfumature porpora.

Naso: intenso, speziato, con note di piccoli frutti di bosco, ribes e pepe nero.

Bocca: avvolgente, caldo e morbido.

Abbinamenti: Pappardelle al sugo di cinghiale, Fagottini di salsiccia e castagne, T Bone Steak, Ribeye, Spezzatino al Calamuri con purè di Stilton, Formaggi Erborinati.

Decantare, temperatura di servizio: 16°-18°