

TERRA D'OTRANTO DOC PRIMITIVO RISERVA VEGA

Denominazione: DOC Terra d'Otranto

Vitigni: Primitivo

Zona di produzione: Minervino di Lecce

Struttura del terreno: Argillo-sabbioso su roccia calcarea

Sistema di allevamento: spalliera

Vendemmia: raccolta manuale. Il settimana di settembre

Vinificazione: tradizionale vinificazione in rosso con macerazione alla temperatura di 24 - 26 °C per 20 giorni.

Note di Degustazione: Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: Naso fittissimo di note speziate, sentori di frutta matura, alloro, carruba, vaniglia e cacao

Gusto: Bocca carnosa, è polposo e ben equilibrato, un retrogusto avvolgente e morbido. Lunga dissolvenza in echi fruttati e balsamici.

Abbinamenti suggeriti: Ottimo abbinato a caciocavallo podolico alla piastra e blu di bufala

Temperatura di servizio: 16-18° C

