



JÈMA

Classificazione: Salento IGP Rosso biologico

Varietà: Primitivo

Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia Salentina)

Tipologia di terreno: terra rossa su substrato calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Resa uva in vino media per ettaro: 45/50 hl

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo sulle bucce in acciaio inox. Segue una fermentazione con pied de cuve per circa 10 giorni.

Affinamento: acciaio e cemento per circa 12-18 mesi e successivamente in bottiglia. Aggiunta di piccola quantità da Alberelli di Primitivo.

Gradazione alcolica: 14 - 14,50%

Temperatura di servizio: 16-18°C

Note sensoriali

Rosso rubino di gran stoffa impressionante per ricchezza ed eleganza e freschezza all'olfatto. Note amarena, prugna, tabacco americano, alloro, liquirizia, eucalipto, mirto, tamarindo, in una coltre delicatamente speziata. Incanto di equilibrio e di vellutata armonia al palato. Rinfrescanti venti balsamici sul finale.

Abbinamenti

Paste al ragù di carne, spezzatino al primitivo, agnello con cardonelli, patate e lampaggioni, stufato di carne di pecora, baccalà in umido, grigliate di carne. Pecorino semistagionato.

