



Alberelli dal 1960

Classificazione: Salento IGP Rosso Biologico

Varietà: Primitivo

Luogo di produzione: Manduria (Taranto)

Tipologia di terreno: Terra rossa

Sistema di allevamento: Alberello pugliese impiantato dal 1960

Resa uva in vino media per ettaro: 20 hl

Vinificazione: In acciaio inox

Affinamento: 18 mesi in tonneau e successivamente in bottiglia

Gradazione alcolica: 15%

Temperatura di servizio: 18-20°C

Note sensoriali

Rubino fittissimo. Corredo olfattivo ampio: dalla mora al durone, cotognata, erbe officinali, radici di liquirizia. Al palato muscoloso, masticabile ma anche fresco e con un tannino fantastico.

Abbinamenti

Costolette d'agnello alle erbe, lepre alla cacciatora, brasato di manzo al primitivo, fagiano arrosto.