



Jèma

Classificazione: Salento IGP Rosso Biologico

Varietà: Primitivo

Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecìa Salentina)

Tipologia di terreno: Sabbioso, limoso, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

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

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo sulle bucce e fermentazione in acciaio inox per circa 10-12 giorni

Affinamento: Acciaio e cemento per circa 12-18 mesi e successivamente in bottiglia

Gradazione alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 16-18°C

Note sensoriali

Rosso rubino luminoso. Note di amarena, prugna, tabacco americano, alloro, eucalipto, mirto, delicatamente speziate. Vino delicato, equilibrato e armonioso al palato. Rinfrescanti ricordi balsamici sul finale.

Abbinamenti

Ragù di selvaggina da pelo: lepore, cinghiale e cervo; maialino allo spiedo. Ottimo con formaggi di media stagionatura.