

Livruni

PRIMITIVO

SALENTO ROSSO IGP

Uve:

Primitivo.

Zona di Produzione:

Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe della provincia di Taranto.

Altimetria:

20 metri s.l.m.

Vinificazione:

Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento:

In acciaio per quattro mesi e in bottiglia per due.

Abbinamento ai cibi:

Salumi, carni alla griglia, formaggi.

Grape:

Primitivo.

Geographical production area:

Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.

Altitude:

20 metres a.s.l.

Production process:

Machine harvested, pressed, destemmed, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.

Reining process:

In stainless steel for four months and bottled for two months.

Food pairing:

Cured meats and cold cuts, grilled meat and cheeses.

Proprietà organolettiche:

Colore rubino con riflessi violacei, note di ribes nero all'olfatto persistenti anche in fase gusto-olfattiva. Morbido al palato rivela nel finale un carico tannico che dà buona persistenza.

Organoleptic properties:

A beautiful, dark ruby red with a purplish hue and an intense, lingering bouquet of blackcurrant. Mellow on the palate with a smoothly polished tannins and a smooth finish.

