

Barone Pazzo

PRIMITIVO

SALENTO PRIMITIVO IGP

RISERVA

Uve:

Primitivo.

Zona di produzione:

Monteiasi, Montemesola.

Altimetria:

30 metri s.l.m.

Vinificazione:

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

Affinamento:

In barriques nuove per 12 mesi.

Abbinamento ai cibi:

Pasta con sughi di carne, carni rosse, formaggi a pasta dura e semidura.

Grape:

Primitivo.

Geographical production area:

Monteiasi, Montemesola.

Altitude:

30 metres a.s.l.

Vinification:

Handpicked, grape selection, pressed, destemmed, fermentation in steel vats at a controlled temperature.

Reining process:

In new barrels for 12 months.

Food pairing:

Pasta with meat sauce, red meat, hard and semi-hard cheeses.

Proprietà organolettiche:

Colore rosso intenso di ciliegia matura e prugna con nuances balsamiche dolcemente speziate. Vino di notevoli estratti, la cui morbidezza mette in risalto una massa tannica ben dosata, che dà nello stesso tempo equilibrio e consistenza.

Organoleptic properties:

A full-bodied red with mature cherry and plum aromas, lightly spiced with balsamic nuances. A wine with notable essences, its smoothness heightens the pronounced tannins, which at the same time gives great balance and texture.

