

## Livruni

### PRIMITIVO

SALENTO PRIMITIVO 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.

**Vinification:**

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.

