







SALENTO PRIMITIVO

Marchio	Le Pitre
Vino	Salento Primitivo
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona Produzione	Salento
Tipo Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Alberello
Vitigni utilizzati	Primitivo
Clima	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
Vendemmia	In cassette da Kg. 20, manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve.
Tecnica vinificazione	Cernita del grappolo manuale con nastro selettore, fermentazione del mosto a temperatura controllata, macerazione tradizionale per 20-25 giorni, buon utilizzo del delestage e del rimontaggio. Svolgimento della fermentazione malolattica in barriques a temperatura controllata con utilizzo di batonnage.
Invecchiamento	12 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento	2/3 mesi in bottiglia
Colore	Rosso con riflesso porpora
Profumo	Intenso di frutta matura, amarene e visciole. Toni balsamici e di sottobosco con sentore di lavanda
Gusto	Di grande struttura fine e persistente
Abbinamento ai cibi	Carni rosse, selvaggina e formaggi duri stagionati
Temperatura servizio	18° C
Bicchiere consigliato	Gran Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18°C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

