



# MOTTURA



## PRIMITIVO DEL SALENTO

<b>Marchio</b>	I Classici Mottura
<b>Vino</b>	Primitivo del Salento Rosso
<b>Classificazione</b>	Indicazione geografica tipica
<b>Zona Produzione</b>	Salento
<b>Tipo Terreno</b>	Calcareo e Argilloso
<b>Sistema Coltivazione</b>	Controspalliera con cordone speronato o guyot
<b>Resa q.li per ettaro</b>	100
<b>Vitigni utilizzati</b>	Primitivo
<b>Clima</b>	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
<b>Vendemmia</b>	Manuale a giusta maturazione con accurata selezione della uve
<b>Tecnica vinificazione</b>	Macerazione tradizionale per 8-10 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata di 20°C, con utilizzo periodico di rimontaggi e delestage. Svolgimento in acciaio della fermentazione malolattica.
<b>Affinamento</b>	2/3 mesi in bottiglia
<b>Colore</b>	Rosso rubino con riflessi porpora
<b>Profumo</b>	Intenso e complesso aroma di frutti rossi maturi, ciliegia, mirtili ed erbe aromatiche
<b>Gusto</b>	Forte personalità, molto persistente, tannini gradevoli
<b>Tenore alcolico</b>	13%vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Arrosti di agnello e capretto, carni rosse, selvaggina e cacciagione
<b>Temperatura servizio</b>	18-20° C
<b>Bicchieri consigliato</b>	Calice a tulipano grande
<b>Conservazione</b>	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale