

Villa MOTTURA



PRIMITIVO SALENTO

Marchio	Villa Mottura
Vino	Salento Primitivo
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	In prevalenza calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	In prevalenza spalliera
Resa q.li per ettaro	100 circa
Vitigni utilizzati	Primitivo
Clima	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte.
Vendemmia	Prevalentemente manuale a giusta maturazione
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata con periodici rimontaggi e delestage. Fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento	In media 2-3 mesi in bottiglia
Colore	Rosso intenso con riflessi porpora
Profumo	Intenso aroma di frutti rossi maturi, ciliegia, mirtilli, vaniglia ed erbe aromatiche
Gusto	Buona personalità, persistente, tannini gradevoli, finale morbido
Tenore alcolico	13% vol
Abbinamento ai cibi	Primi piatti saporiti e carni rosse
Temperatura servizio	16-18° C
Bicchieri consigliato	Calice a tulipano grande
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	4-5 anni