

Villa MOTTURA



PRIMITIVO SALENTO

Marchio	Villa Mottura
Vino	Primitivo Salento
Classificazione	Indicazione geografica tipica
Zona Produzione	Salento
Tipologia Terreno	Calcereo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Spalliera
Resa q.li per ettaro	100 Circa
Vitigni utilizzati	Primitivo
Clima	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte
Vendemmia	Manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata di 20° C, costante utilizzo di rimontaggi e delestage. Fermentazione malolattica in acciaio.
Affinamento	2-3 mesi in bottiglia
Colore	Rosso intenso con riflessi porpora
Profumo	Intenso aroma di frutti rossi maturi, ciliegia, mirtilli 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
Bicchiere consigliato	Calice a tulipano grande
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale