



MOTTURA



PRIMITIVO DEL SALENTO

Marchio	Mottura
Vino	Primitivo del Salento
Riconoscimento	Indicazione geografica tipica
Zona Produzione	Salento
Tip.Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Cordone speronato e guyot
Resa q.li per ettaro	100 Circa
Vitigni utilizzati	Primitivo
Clima	Inverni medi con primavera ed estati molto asciutte
Vendemmia	Prevalentemente manuale
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata di 20°C e costante utilizzo di rimontaggi e delestage. Svolgimento in acciaio della fermentazione malolattica.
Colore	Rosso con riflessi porpora
Profumo	Intenso aroma di frutti rossi maturi, ciliegia, mirtilli, vaniglia ed erbe aromatiche
Tenore alcolico	13%vol
Gusto	Forte personalità, molto persistente, tannini gradevoli
Abbinamento ai cibi	Arrosti di agnello e capretto, carni rosse, selvaggina e cacciagione
Temperatura servizio	16/18° C
Bicchieri consigliato	Calice a tulipano grande
Durata	3-4 anni se conservati in cantine idonee

