



MOTTURA



PRIMITIVO SALENTO

| | |
|------------------------------|---|
| Marchio | Mottura |
| Vino | Salento Primitivo |
| Classificazione | Indicazione Geografica Tipica |
| Zona produzione | Salento |
| Tipologia terreno | Calcareo e argilloso |
| Sistema coltivazione | Cordone speronato e guyot |
| Resa q.li per ettaro | 100 circa |
| Vitigni utilizzati | Primitivo |
| Clima | Inverni medi con primavere 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 |
| Affinamento | In acciaio |
| Colore | Rosso con riflessi porpora |
| Profumo | Intenso aroma di frutti rossi maturi, ciliegia, mirtili, vaniglia ed erbe aromatiche |
| Gusto | Di buona personalità, persistente con tannini gradevoli |
| Tenore alcolico | 13% vol |
| Abbinamento ai cibi | Arrosti, carni rosse, selvaggina e cacciagione |
| Temperatura servizio | 16-18° C |
| Bicchieri consigliato | Calice a tulipano grande |
| Conservazione | Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale |
| Durata | 3-4 anni |