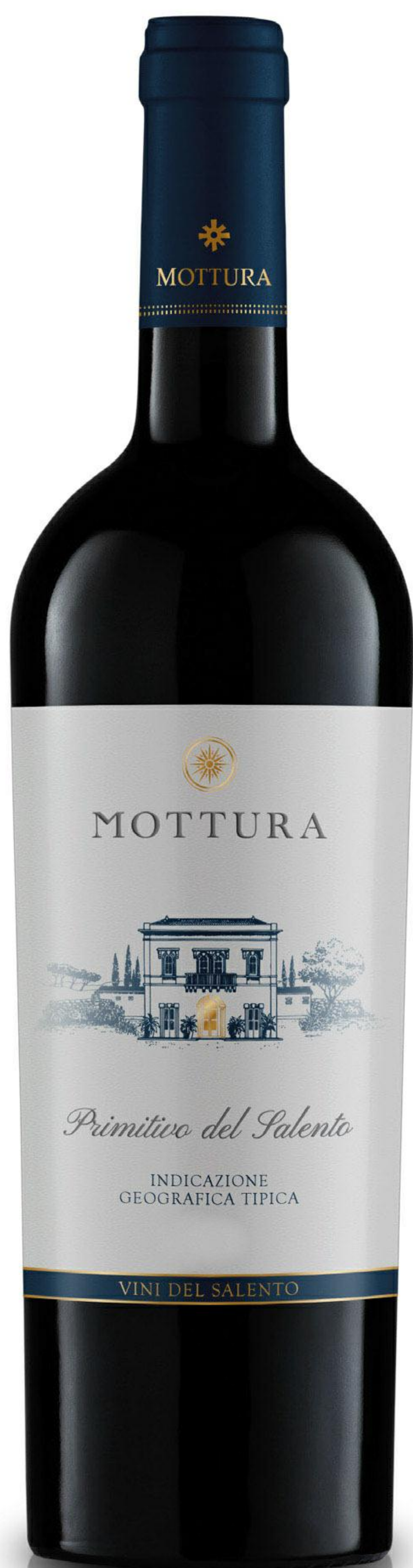




MOTTURA



PRIMITIVO DEL SALENTO

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