



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, mirtilli, 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
Bicchiere consigliato	Calice a tulipano grande
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	3-4 anni