



I VINI DELLA TRADIZIONE

PRIMITIVO

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Rosso

Vitigni utilizzati: Primitivo

Zona ubicazione vigneti: agro di Carmiano

Altitudine: 32 m s.l.m.

Tipo di suolo: medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Ceppi/ha: 5000

Resa uva q.li/ha: 100 q.li

Epoca di vendemmia: 1^a decade di settembre

Vinificazione: macerazione in acciaio per 6 gg a temperatura controllata

Affinamento: barrique di rovere 4 mesi bottiglia 4 mesi

Alcol svolto: 14% vol.

Colore: vino rosso intenso

Profumo: bouquet fruttato e delicato, con note di ciliegie e prugne

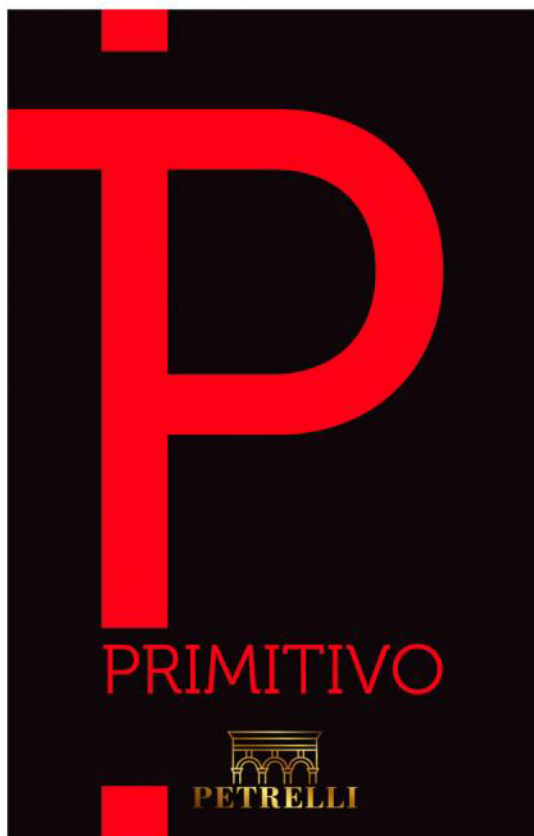
Sapore: Armonico, persistente giustamente tannico molto versatile da bere

Abbinamenti: vino dalla grande versatilità si abbina con piatti della tradizione locale e mediterranea

Temperatura di servizio: 18° C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Formati disponibili: bottiglia lt. 0,75



CANTINA PETRELLI
Via Villa Convento, 33
73041 Carmiano (LE)
Tel/Fax: +39 0832/603051
Cellulare: 329/6249708
info@cantinapetrelli.it
www.cantinapetrelli.it