



## 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<sup>a</sup> 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

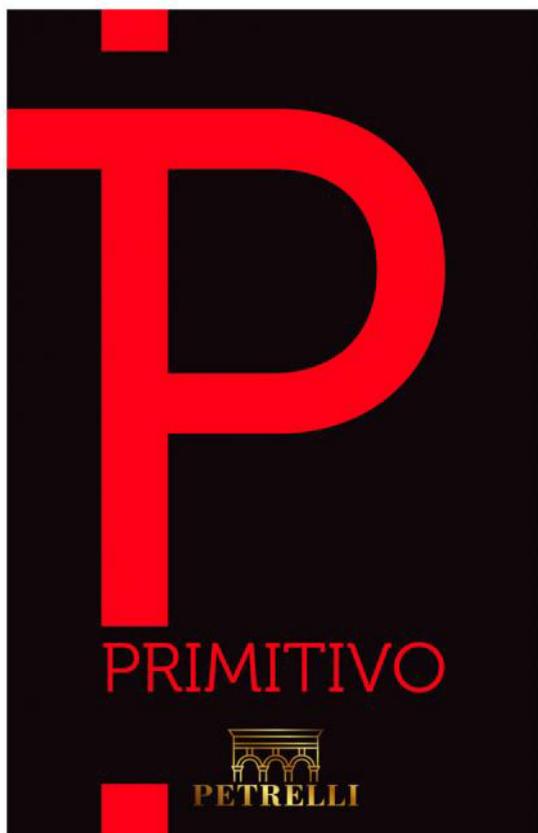
**Sapore:** Armonico, persistente giustamente tannico molto versatile da bere

**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

 cantina petrelli