

TRE COMPARI

PRIMITIVO SALENTO IGP



UVE

100% Primitivo.

ZONA DI PRODUZIONE

Francavilla Fontana (Br).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato e alberello (4.500 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi giorni di Settembre. Vendemmia a mano.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 8-10 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 23-24° C con rimontaggi periodici.

AFFINAMENTO

5 mesi in serbatoi d'acciaio, 1 mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino brillante con riflessi violacei; profumo complesso e fragrante con sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi; gusto morbido e avvolgente con finale persistente.

ABBINAMENTO

Ottimo con primi elaborati, carni rosse, arrostiti di pollame nobile e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

