

TRE COMPARI

PRIMITIVO SALENTO IGP



SZCZEP

100% Primitivo.

OBSZAR UPRAWY

Francavilla Fontana (Br).

SYSTEM UPRAWY

Formy szpalerowe z rusztowaniami w postaci drutów rozpiętych między palikami (4.500 sadzonek/ha).

OKRES WINOBRANIA

Początek września. Winogrona zbierane ręcznie.

WINIFIKACJA

Maceracja przez 8-10 dni. Moszcz poddany fermentacji w temperaturze kontrolowanej 23-24 °C.

DOJRZEWANIE

5 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej. Jeden miesiąc w butelce.

CHARAKTERYSTYKA

Kolor czerwony z refleksami fioletu; z nutą czereśni i czerwonych owoców, w smaku miękkie, z wyrazistym finiszem.

PODAWAĆ DO

Do czerwonego mięsa, pieczonego drobiu i dojrzewających serów.

TEMPERATURA SERWOWANIA

18°C.

