

# emme

PRIMITIVO SALENTO  
IGP



 **VITIGNI**  
Primitivo

 **AREA DI PRODUZIONE**  
Puglia

 **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Alberello

 **TERRENO**  
Sabbioso a livello del mare

 **EPOCA DI VENDEMMIA**  
Fine Agosto

 **TECNICA DI VINIFICAZIONE**  
Lunga macerazione e fermentazione in tini di rovere a temperatura controllata

 **TECNICA DI AFFINAMENTO**  
In serbatoi in acciaio per 6 mesi, 12 mesi in barrique di rovere americano media tostatura e 6 mesi in bottiglia

 **FORMATI DISPONIBILI**  
Bottiglia da 75 cl

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% Vol.

 **NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
Rosso rubino intenso, all'olfatto effonde toni balsamici e cenni di ciliegia sotto spirito, cacao, liquirizia, spezie dolci e vaniglia. Dotato di grande potenza al palato e caratterizzato da importanti note aromatiche e tannino in evoluzione

 **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Ideale per accompagnare piatti di carne rossa alla griglia e formaggi stagionati

 **TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE**  
16 - 18 °C