

# tal quale

PRIMITIVO  
SALENTO IGP



**VITIGNI**  
Primitivo 100%



**AREA DI PRODUZIONE**  
Puglia



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Alberello



**TERRENO**  
Medio impasto a livello del mare



**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Prima decade di settembre



**TECNICA DI AFFINAMENTO**  
6 mesi in serbatoi di acciaio,  
6 mesi in bottiglia



**FORMATI DISPONIBILI**  
Bottiglia da 75 cl



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% Vol.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
Rosso rubino. All'olfatto si delineano sentori di violetta e frutta rossa fresca. Assaggio strutturato e vellutato con buona persistenza in finale



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Vino perfetto da abbinare a selvaggina, carni arrosto e grigliate, casseruole e formaggi ben stagionati.



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