

IL GRILLAIO

PRIMITIVO SALENTO IGP



VITIGNO : 100% PRIMITIVO

VENDEMMIA: 2023

ALCOOL : 14%VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ZUCCHERI RESIDUI: 8 G/L

ACIDITÀ TOTALE: 6,1 G/L

amore a prima vista

profondo, rosso intenso e acceso che riflette la sua vitalità

carezza olfattiva

ricco di aromi di frutta matura scura, in particolare amarena e prugna, si lascia respirare a pieni polmoni. Sfumature speziate ed erbacee ne esaltano l'appeal

piacere al palato

avvolge sin dai primi istanti il palato con delicate note di mora e ciliegia, bilanciate da una vivace acidità. I tannini sono morbidi e contribuiscono ad un finale vellutato e ad una persistenza tipici del Primitivo.

i miracoli del tempo

dopo una soffice pigiatura e diraspatura, il mosto affronta una breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi per esaltare colore e tannini. L'affinamento avviene in serbatoi d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

dove il viaggio sensoriale inizia

nei vigneti nel Salento

allergeni

contiene solfiti

le accoppiate vincenti

perfetto con carni rosse e bianche, vellutate, verdure alla griglia, costole di agnello alla griglia, tacos piccanti, aperitivi, crostini, barbecue, panini gourmet e pizza. Compagno eccellente per pasti sia casual che gourmet.

santa maria

ALWAYS A GOOD IDEA.