



PRIMITIVO CONTI ZECCA

IGT Salento Rosso

Varietà

100% Primitivo

Comuni di produzione

Leverano (LE)

Natura del terreno

Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità di impianto

4.500/5.000 piante per Ha

Resa per ettaro

70 q.li di uva

Produzione

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 gg. alla temperatura di 28-30°C

Periodo di maturazione

12 mesi in botti di rovere da hl. 30

Capacità di invecchiamento

4 e più anni secondo vendemmia

Caratteristiche organolettiche

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Aroma di piccoli frutti rossi e di spezie

Sapore

Morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato

Temperatura di servizio

Si serve a temperatura ambiente (18-20°C)

Abbinamento gastronomico

Ottimo con la pasta condita con sughi particolarmente gustosi, carni arrostiti o grigliate e formaggi stagionati.