

**CANTALUPI PRIMITIVO***IGP Salento Primitivo Rosso***Varietà:**

85% Primitivo

15% Altri vitigni raccomandati

Comune di produzione: Salice Salentino (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:** 90 q.li di uva**Produzione:**

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 22-25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

Capacità di invecchiamento: 3 e più anni secondo vendemmia**Caratteristiche organolettiche****Colore:**

Rosso rubino intenso con gradevoli riflessi granata

Bouquet:

Intenso di frutta matura e note speziate

Sapore:

Morbido, vellutato e ben strutturato

Temperatura di servizio: 16 - 18°C**Abbinamento gastronomico:**

Si accosta ai primi piatti ricchi, carni rosse in genere e formaggi stagionati.