

SOLARTE

Primitivo Salento IGT

Indicazione Geografica Tipica



Italia, Puglia

Solarte Primitivo del Salento è un vino elegante e dalla discreta struttura, ottimo con primi piatti a base di sughi di carne, arrostiti, grigliate di carne rossa e selvaggina.

Il vigneto: vitigno Primitivo di Manduria coltivato nella zona del Salento in Puglia

Le uve: Primitivo di Manduria 100%

La vinificazione: Le uve vengono vendemmiate manualmente intorno alla metà del mese di settembre e portate in cantina per la diraspatura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox termocontrollate per circa 15 giorni nei quali grazie alla macerazione delle bucce con il mosto

il Solarte Primitivo di Manduria si arricchisce in colore, profumi e struttura. Successivamente il Solarte Primitivo del Salento viene separato dalle bucce e posto in affinamento in barriques di rovere francese per 4 mesi prima dell'assemblaggio in acciaio e l'imbottigliamento.

Il vino: colore rosso rubino intenso, al naso è fragrante con profumi di ciliegia, prugna con dei sentori di cacao e vaniglia sullo sfondo. In bocca è equilibrato e fresco, di buona struttura con un finale sapido e persistente.

Conservazione ottimale: Ottimo da bere ora ma con potenziale di invecchiamento di 5 anni.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse arrostiti o in umido, agnello, capretto, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

Gradazione alcolica: 14 % vol

Allergeni: Contiene solfiti

