

Primitivo Salento IGT



MARILÙ



Tipologia

Rosso

Denominazione

Salento IGT

Vitigno

Primitivo

Annata

2022

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Sistema di allevamento

Controspalliera a guyot

Vendemmia

Ultima decade
di Agosto/prima decade
di Settembre

Fermentazione

Alcolica, per 7-11 gg
a temperatura tra
i 22 e i 26° C in serbatoi
di acciaio.

Fermentazione
malolattica svolta.

Affinamento

Minimo 12 mesi
in acciaio, 1-2 mesi
in bottiglia

Caratteristiche

Rosso rubino intenso
e fitto. Spiccano
profumi fruttati
di prugna succosa
e ciliegia matura, seguiti
da note vanigliate che
ne arricchiscono
il bouquet. Il sorso
è caldo, in equilibrio
tra morbidezza e un
tannino leggero.

Abbinamento consigliato

Per celebrare le
sue note distintive,
l'accostamento a brasati
di manzo, agnello
e selvaggina
è certamente vincente.
Interessante il binomio
con formaggi a pasta
dura. Inoltre, la sua
intensità e struttura
sono in grado di
reggere il confronto
anche con piatti
piccanti.

Temperatura di servizio

16/18°C