

# Primitivo Salento IGT



MARILÙ



Tipologia

Rosso

Denominazione

Salento IGT

Vitigno

Primitivo

Annata

2023

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