LE VIGNE DI
SAMMARCO
cantine e vigneti

Linea ORGANIC

PRIMITIVO

SALENTO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Note organolettiche
Luminoso e impenetrabile. Ventaglio profumato di gelso, succo di mirtilli e leggere note mentolate. Al palato il ritorno fruttato incontra il tannino presente ma levigato e avvolgente. Finale lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici
Faraona ripiena, filetto al sale, agnolotti al ragù.
Per tradizione: polpette di pane al sugo, salsiccia alla salentina, agnello al sugo.

Temperatura di servizio: 18°C.

Denominazione: Salento I.G.P..
Composizione varietale: Primitivo 100%.
Ubicazione vigneti: Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR).
Allevamento: Spalliera (4.500 ceppi per ha).
Vendemmia: Prima decade di settembre.
Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termo-controllata di 25-26°C.
Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino l'imbottigliamento.

Tasting notes
Bright and intense. With its vivid straw colour, anticipates the fragrant tropical fruity smell. Light mark of citrus followed by sweet almonds and hazelnut. Equilibrium, freshness and the right sapidity give to this wine a long and persistent final.

Food pairing
Stuffed pheasant, salted tenderloin, agnolotti ragout.
According to tradition: bread polpette in tomato sauce, Salento sausage, lamb in tomato sauce.

Serve at: *18°C.*

Appellation: *Salento I.G.P..*
Varietal composition: *Primitivo, 100% single-varietal.*
Vineyards location: *Cellino San Marco (BR) – San Donaci (BR).*
Training: *Espalier (4.500 stumps).*
Harvest: *First ten days of September*
Vinification: *After the crushing and de-stemming, the must remains in maceration in its husks for 6-7 days at a controlled temperature of 25-26°C.*
Aging: *In steel until bottling.*