

# milona

## PRIMITIVO SALENTO IGP



### DENOMINAZIONE

*Salento IGP*

### TIPOLOGIA

*Rosso*

### VITIGNO

*Primitivo*

### COLTIVAZIONE

*Spalliera, 5.000 viti per ettaro*

### AREA DI PRODUZIONE

*Salento, Puglia. I vigneti sono collocati a circa 100 metri sul livello del mare, le temperature annuali sono mediamente alte e le precipitazioni scarse. Il suolo è poco profondo, a medio impasto argilloso e caratterizzato da una buona presenza di scheletro*

### VENDEMMIA

*Prima settimana di settembre*

### VINIFICAZIONE

*Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica per circa 10 giorni su lieviti selezionati*

### AFFINAMENTO

*In acciaio*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, profumo ricco di frutta matura, ciliegie e prugne, con sentori di erbe mediterranee. Al palato è di corpo, morbido e armonico, di facile beva e gradevole*

### ABBINAMENTI

*Primi piatti robusti, secondi a base di carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*16-18°C*