



SAN MARZANO



Talò

PRIMITIVO MERLOT SALENTO IGP

Tipologia: Rosso

Vitigni: 50% Primitivo, 50% Merlot

Denominazione: Salento IGP

Densità d'impianto: 4.500 viti per ettaro

Coltivazione: Spalliera

Zona produzione: San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

Terreno: A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Vendemmia: Prima metà di settembre

Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

Affinamento: In barrique di rovere francese per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino molto intenso con striature granate; profumo ricco di frutta rossa matura, ciliegie, frutti di bosco, qualche richiamo di cannella. Vino di struttura notevole, arricchito da una trama tannica vellutata, permane a lungo con un gradevole fin di bocca

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura

Servire a: 16-18°C

WINE SHARING BEAUTY

