

Saraceno



SARACENO

PRIMITIVO

IGP SALENTO PRIMITIVO ROSSO

VARIETÀ: Primitivo e altri vitigni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

TERRENO: alluvionale, medio impasto
con zone tendenti al calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ha.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 6 giorni
alla temperatura di 22-24°C. Fermentazione in serbatoi
di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione
in vasche di cemento.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso.

BOUQUET: aroma di frutta matura e note speziate.

SAPORE: vellutato e ben strutturato.