



# PRIMITIVO DEL SALENTO

---

Classificazione: Igt Salento  
Varietà: Primitivo

---

## Caratteristiche del Territorio di Produzione

Zona: Salento, nelle province di Brindisi e Lecce

Altimetria: 100 metri m.s.l.

Caratteristiche Terreno: Medio impasto, argillolocalcareo

Esposizione: Sud

Densità Impianti: 4000 piante/ettaro

Sistema Allevamento: Albarello pugliese, di età superiore ai 25 anni, o spalliera cordone speronato

---

## Vinificazione e affinamento

Resa ettaro: 90 q.li

Epoca Vendemmia: Prima decade settembre

Conduzione Vendemmia: Manuale

Pigiatura: Diraspatura-pigiatura

Durata affinamento: 6 mesi

---

## Note degustative

Colore: Rosso intenso.

Profumi: Ampio, fruttato, persistente che richiama la prugna.

Gusto: Strutturato, pieno, asciutto, robusto, ma vellutato.