

MATER

PRIMITIVO
Indicazione Geografica Protetta

SALENTO



Varietà di uve: Primitivo 100%

Produzione: da vecchie vigne situate nel cuore del Salento giungono le uve stramature di Primitivo utilizzate per questo vino; queste vengono diraspate e le loro bucce lasciate in macerazione col mosto per circa 15 giorni; dopo la svinatura la lavorazione continua con il déléstage a temperatura controllata. L'affinamento avviene per 24 mesi in botti grandi da 3000 litri di rovere di Slavonia e almeno altri 24 in bottiglia.

Colore: rosso cupo ed intenso con riflessi violetti che, con l'invecchiamento tendono al granata.

Profumo: intenso, deciso con sentori di frutta matura, prugna, amarena e una delicata nuances di vaniglia e mandorla tostata.

Gusto: intenso e deciso, ricorda la liquirizia e la nocciola; di buona struttura e persistenza.

Abbinamenti consigliati: arrostiti, brasati, carni alla brace e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14% vol

Acidità totale: 5,5-6 g/l

Temperatura di servizio: 18° C