



**CANTINE
SPELONGA**



PRIMITIVO

Primitivo Puglia IGP

Vitigno	Primitivo
Zona di produzione	Manduria, Puglia Temperature medio-alte e bassa piovosità. I terreni sono a grana argillosa.
Coltivazione	Alberello (5000 viti per ettaro)
Periodo di vendemmia	Prima decade di settembre. Uve raccolte manualmente.
Vinificazione	Macerazione termocontrollata in acciaio inox.
Permanenza sui lieviti	3 mesi
Maturazione e affinamento	In acciaio inox per 6 mesi. Successivi 5 mesi in bottiglia.
Caratteristiche sensoriali	Colore rosso porpora molto intenso ed elegante. È un vino caldo ed avvolgente, con un bouquet fruttato di prugna, confettura di ciliegia e more a cui di aggiungono note speziate ed inconfondibili sentori di vaniglia. Vino di grande corpo, strutturato e giustamente tannico. Morbido con un finale che regala note di cacao e caffè.
Grado alcolico	14%
Abbinamenti	Adatto ad accompagnare primi piatti robusti, carni alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18-20 °C
Formato	750ml