

# TORRÆ DEL S A L E™

PRIMITIVO I.G.T. PUGLIA - BIO



**Grape Varietals:** 100% Primitivo

**Vineyards:** centre des Pouilles, cultivés sous régie biologique

**Average age of the vines:** 20 ans

**Soil:** argileux et riche en squelette

**Harvest Period:** fin septembre

**Vinification:** traditionnelle en rouge, avec des macérations prolongées et des remontages et foulages fréquents à une température maximale de 24° C. Affinage en acier inoxydable uniquement

**Alcohol Content:** 13,50 % vol

**Residual Sugar:** 3,5 g/l

**Color:** rouge rubis profond, aux nuances violettes intenses

**Aroma:** notes de fruits rouges surmûris, notamment de prunes et de griottes

**Palate:** ample, enveloppante, équilibrée, avec des tanins doux et une longue finale

**Food Suggestions:** viandes rouges, rôtis, viandes braisées, fromages affinés

**Serving Temperature:** 14-16 °C / 57-61 °F