TORRÆ DEL SALE™

PRIMITIVO I.G.T. PUGLIA - BIO

Cépages: 100% Primitivo.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: argileux, riche en pierre.

Vendanges: fin Septembre.

Vinification: fermentation rouge traditionnelle avec macérations longues, remontages et pigeages fréquents à température constante de 24°C. Après le soutirage, le vin vieillit en acier jusqu'à sa mise en bouteille.

Alcool: 13% by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis profond avec des reflets violets intenses.

Nez: notes de fruits rouges mûrs, notamment de confiture de prunes et de cerises noires.

Bouche: vin ample, équilibré et enveloppant; les tanins sont très doux et la bonne persistance donne un goût fruité et extrêmement agréable.

Accompagnements: viandes rouges, rôtis, viandes braisées, fromages affinés.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.

VINI D'ITALIA 1989

Alessandro Berselli

THE SOUL OF ITALIAN WINE