

# TORRÆ DEL SALE™

PRIMITIVO I.G.T. PUGLIA - BIO



**Grape Varietals:** 100% Primitivo

**Vineyards:** Puglia centrale, coltivati in modo biologico

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

**Soil:** argilloso e ricco di scheletro

**Harvest Period:** fine settembre

**Vinification:** tradizionale in rosso, con prolungate macerazioni e frequenti rimontaggi e follature ad una temperatura max di 24C. Affinamento in solo acciaio inox

**Alcohol Content:** 13,5%

**Residual Sugar:** 3,5 grammi per litro

**Color:** rosso rubino carico, con intense note violacee

**Aroma:** note di frutta rossa surmatura, in particolar modo di prugne e amarene

**Palate:** ampio, avvolgente, equilibrato, con tannini morbidi e un lungo finale

**Food Suggestions:** carni rosse, arrostiti, brasati, formaggi stagionati

**Serving Temperature:** 14-16 °C