

MESSAPO PRIMITIVO SALENTO IGT



Vitigno: Primitivo minimo 85%.

Grado alcolico: 13,50%

Residuo zuccherino: 9g/l

Zona di produzione:

provincia di Taranto e Brindisi.

Sistema di allevamento: prevalentemente a spalliera.

Terreno: argilloso, terra rossa ricca in ferro.

Vinificazione:

Fermentazione e macerazione di 5 giorni circa a temperatura controllata di 25/27 °C,. Fermentazione malolattica e affinamento di 4 mesi in acciaio.

Caratteristiche

organolettiche: Colore rosso rubino; profumo fruttato con note di ciliegia. Fresco e di grande bevibilità.

Temperatura di servizio: 18°C