

Ad 1938

L'incontro

Corposo, intenso, fedele alla terra rossa da cui nasce.
Un vino che unisce potenza e armonia.



Primitivo Rosso IGP Salento 2022

Uve (Varietà)	Primitivo 100%
Appezzamento	Vigna Spadone
Zona di produzione	Alto Salento al confine con Valle d'Itria
Caratteristiche pedo-climatiche	Clima tipicamente mediterraneo con frequenti escursioni termiche estive e terreni di straordinaria fertilità, moderatamente calcarei e di tessitura ottimale mediamente fine.
Età delle viti	16 anni
Sistema di allevamento	4.500 ceppi per ettaro allevati a Guyot con interventi di diradamento grappoli post-allegagione.
Produzione per ettaro	95 q/l
Vendemmia	Uve raccolte a mano nella prima decade di settembre e riposte in cassette per preservarne l'integrità.
Vinificazione	Pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce e pressatura delicata.
Maturazione	Solo acciaio
Caratteristiche sensoriali	Espressione autentica del vitigno con colore rosso rubino con riflessi violacei di buona consistenza; bouquet olfattivo intenso di amarena, prugna, geranio, corbezzolo, gelatina di frutta rossa; sorso pieno ed armonioso di buona struttura, equilibrato e giustamente tannico.
Gradazione alcolica	13,5%
Abbinamenti	Strascinati al sugo ed in generale primi piatti di media struttura; carni rosse e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio	16-18 °C



www.tratturireali.it