



MASSERIA ALTIPARETI
1899
CAZZETTA

PRIMITIVO SALENTO

CARATTERISTICHE

Questo antico vitigno richiede particolari attenzioni proprio nella fase di vinificazione per far sì che esprima tutte le caratteristiche varietali, ha bisogno di periodici arieggiamenti e di un particolare controllo della temperatura. Ultimata la macerazione il mosto viene separato dalle vinacce e finisce la fermentazione in serbatoi di acciaio inox. A fermentazione ultimata, una parte di vino viene affinato in barrique per 4-5 mesi, ed una parte in serbatoi di acciaio inox (periodicamente viene travasato). Susseguentemente completato il ciclo di affinamento le due parti vengono tagliate ed infine viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.

SCHEMA TECNICA



Denominazione: Primitivo – IGP – Rosso

Varietà dell'uva: 100% Primitivo

Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre

Zona di produzione: Salento

Età dei vigneti: 35 anni

Caratteristiche del Suolo: Argilloso – Sabbioso

Sistema di Allevamento: Alberello

Note degustative: Colore rosso intenso con riflessi violacei, gusto armonico ed intenso con profumo di spezie e confetture

Abbinamento gastronomico: E' consigliato per arrostiti di carne, formaggi stagionati, frutta secca, primi piatti.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 18°-20°C.