



MASSERIA BORGO DEI  
**TRULLI**



## Primitivo Salento

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VARIETÀ:  
100% Primitivo

ZONA DI PROVENIENZA:  
Le uve Primitivo sono accuratamente selezionate da vigneti a bassa resa in provincia di Taranto.

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:  
Le viti sono allevate a Guyot. La densità di impianto è di circa 5.000 piante per ettaro, con una resa media di 2,3 kg per pianta. Le viti hanno un'età media di 15-25 anni.

RACCOLTA:  
Attenta raccolta manuale a fine agosto

VINIFICAZIONE:  
Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate. Questo permette alle uve di rimanere intatte e ottimizzando l'estrazione del colore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 23-25°C per 8-10 giorni.  
Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per conseguire una delicata estrazione di aromi e tannini soffici. Dopo la svinatura, viene indotta la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO:  
Dopo la fermentazione malolattica il vino viene travasato e posto in tank di acciaio a temperatura controllata di 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA:  
14 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:  
Colore rosso rubino intenso, mostra aromi di amarena, prugne, spezie e pepe bianco. Al palato è corposo, vellutato ed elegante, con tannini morbidi ma decisi e un finale lungo e persistente.  
Ideale con la pizza e pasta a base di sughi di carne. Eccellente anche con agnello e formaggi stagionati.