



Immerso nella suggestiva regione del Sud Salento, un tesoro nascosto tra i vigneti di un terreno ricco e fertile, si trova il nostro prezioso Primitivo. Ottenuto da viti di oltre 20 anni, coltivate in un'area ventilata e in prossimità del mare. PRIMUM sorprende con un bouquet aromatico ricco e affascinante. Note di prugna matura, ciliegia nera e mora si intrecciano con sfumature calde di vaniglia e spezie in un abbraccio sensoriale irresistibile. Ogni sorso rivela strati di sapori complessi, bilanciati da una dolcezza leggera e una vena tannica morbida che avvolge il palato. La sua storia e le sue caratteristiche sono un invito a un'esperienza sensoriale unica. Questo vino pregiato si sposa magnificamente con piatti della cucina tradizionale, arrostiti di carne e formaggi stagionati. Il passaggio in barrique rende questo vino un invito naturale alla meditazione.

## SCHEDE TECNICHE:

- Denominazione, IGT Salento Rosso Primitivo
- Caratteristiche del territorio, terreno medio con buona presenza di scheletro, poco profondo e sabbioso
- Uvaggio, 100% Primitivo
- Zona di allevamento, Tenuta Longhe in agro di Presicce/Ugento, collinare fronte mar Ionio
- Produzione per ettaro, 70 quintali
- Resa del vitigno, 70%
- Sistema di allevamento, cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta, 3° settimana di settembre, raccolta a mano
- Affinamento, 24 mesi in silos di acciaio, invecchiamento in barrique
- Colore, rosso rubino molto intenso
- Profumo, frutti rossi intenso
- Sapore, asciutto
- Grado alcolico, 15,5%
- Anno di produzione, 2020
- Temperatura di servizio, 18 – 20 ^C