



TENUTA LONGHE della Cantina Monsellato è un vino ottenuto da uve di Primitivo, vinificato in purezza e che esprime una personalità unica ed affascinante. Il suo colore rubino intenso invita a perdersi nelle sue sfumature, mentre la sua struttura corposa e vellutata ricopre il palato con grazia ed eleganza. Ogni sorso si rivela un'esperienza indimenticabile, un viaggio attraverso la storia millenaria del Sud Salento. Si sposa magnificamente con primi piatti di spessore, arrostiti di carne, formaggi stagionati e piatti della tradizione, dove si svela nella sua piena potenza e armonica, esaltando i sapori e creando un connubio perfetto tra vino e cibo. Un tributo alla passione e alla dedizione di chi coltiva le viti con amore e rispetto per la natura. Questo vino rappresenta la quintessenza del territorio, un omaggio alla bellezza del mare, all'essenza delle brezze salmastre ed alla forza delle uve mature

SCHEDA TECNICA:

- 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 e 6 mesi in bottiglia
- Colore, rosso rubino intenso
- Profumo, frutti rossi
- Sapore, asciutto
- Grado alcolico, 14%
- Anno di produzione, 2021
- Temperatura di servizio, 18 – 20 ^C