



Note di degustazione e Scheda Tecnica

Primaldo

Tenuta Merico

0.75 cl

Note di degustazione

COLORE: Rosso rubino;

OLFATTO: I profumi minerali, creano una delicata intersezione con l'amarena e la prugna. Chiuso in un finale con un'ottima insistenza olfattiva speziata;

GUSTO: La buona sapidità in parallelo alla sua morbidezza e all'alcolicità tipica del vitigno primitivo, sfociano in un'elegante e signorile beva.



Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. SALENTO

UVE: Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE: Suiy, Borgagne (LE)

ALLEVAMENTO: Cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Agosto

MACERAZIONE: Per 8 giorni

FERMENTAZIONE: In acciaio a 24°

AFFINAMENTO: In tonneaux per circa 8 mesi

INVECCHIAMENTO: 4-5 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°