

## VINHO TINTO PRIMITIVO DI SALENTO IGP II CASTELANO

País de Origem	Itália
Região	Puglia - Salento
Produtor	Fabio Cordella
Safra	2018
Castas	Primitivo
Temp. Serviço	16 a 18 °C
Guarda	08 anos
Harmonização	Massa   Carnes Assadas   Queijos curados
Análises	Álcool: 13,75% Acidez: 5,63g/l    Açúcares totais: 6.8g/l
Barrica	Envelhecido em tanques de aço em temperatura controlada por cerca de 6-8 meses.
Vinificação	Uvas colhidas manualmente no início da manhã e levadas diretamente para a adega. Passam pela mesa seletora e seguem para prensa e fermentação em contato com as peles por 5 dias.
Notas de Prova	Um primitivo que exalta o terroir de Salento. Coloração rubi, seus aromas são sedutores com uma combinação de frutas frescas e especiarias. No paladar é frutado e com boa presença de boca. Sua principal característica é uma fruta muito pura. Final de boca é longo e saboroso.



**Cód. 11381**