

DOGEATERS

sfacciato

primitivo salento igp



Colore rosso rubino brillante, con riflessi che giocano con la luce come un sorriso sfrontato. Ha un movimento sciolto nel calice, senza troppi indugi, come chi sa stare al centro dell'attenzione senza strafare. Al palato è rotondo, piacevole, con quella spavalderia che lo rende subito simpatico. Si abbina con disinvoltura a piatti saporiti, dalle paste condite alle carni grigliate, ma sa stare bene anche con una serata senza troppe pretese. Non chiede impegni, solo il piacere di un altro sorso.

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo - **Alc. Vol:** 14%

Denominazione: Primitivo IGP

Coltivazione: Alberello Guyot

Densità di impianto: 3.500 viti per ettaro

Zona produzione: Salento, in particolare nei comuni costieri tra cui Manduria, Torricella e Sava. L'esposizione alle brezze marine dell'arco ionico tarantino e una buona escursione termica tra il giorno e la notte donano un vino Fresco, delicato e raffinato

Terreno: Poco profondo, sabbie miste a tufo, tessitura medio-fine

Vendemmia: Fine Agosto

Vinificazione: : Le uve vengono raccolte con un grado di maturazione medio per avere un vino di carattere ma fresco. Dopo la pigia-diraspatura le uve vengono lasciate in macerazione per alcuni giorni. La fermentazione alcolica avviene in acciaio, decantazione a freddo

Affinamento: Sui lieviti per 2 mesi in acciaio e successivamente in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: La sua struttura e i suoi tannini morbidi lo rendono il protagonista indiscusso delle tue cene più importanti, esaltando ogni piatto con il suo carattere unico

Profumo: Caldo, avvolgente, con note di confettura rossa e spezie

Abbinamenti: Carni rosse, primi della cucina mediterranea, formaggi a pasta dura

Temperatura di servizio: 16°-18°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

Instagram, TikTok, Facebook icons followed by DOGEATERS_SOCIETY