



VIGNE SALVE

PRIMITIVO SALENTO IGP BIO

Vino dal colore rosso rubino con accenni violacei. All'olfatto sentori di frutti rossi (ciliegia, mora) con un cenno floreale di rosa, vaniglia e noce moscata. In bocca è caldo, con note tostate di cacao. Finale secco ed asciutto con buon equilibrio.

Varietà delle uve:
Primitivo Bio 100%

Gradazione alcolica:
13,5 % vol.

Produzione per ha – età dei vigneti:
8.000 bottiglie (4.000/4.500 ceppi per ha) – 20 anni

Sistema di allevamento: guyot

In cantina:
le uve macerano e fermentano per circa 2 settimane in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Durata:
pronto dopo circa un mese dall'imbottigliamento con una interessante evoluzione nei successivi 3/4 anni



VINO BIOLOGICO
A BASSO CONTENUTO DI SOLFITI


**FEUDI DI
GUAGNANO**
VINI dal Cuore del Salento

feudiguagnano.it