



# VIGNE SALVE

## PRIMITIVO

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](http://feudiguagnano.it)