



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Protetta (IGP).

∞ ◆ **UVE:** _____

Primitivo.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Caratterizzati dalla presenza di roccia tufacea, spesso fessurata, poggiante su uno strato di argilla.

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

14,5% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Province di Brindisi, Lecce, Taranto - Regione Puglia - Italia Meridionale.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Le uve vendemmiate molto mature (essendo il Primitivo un vitigno precoce), vengono pigiate e diraspate, con sistema tradizionale. Macerazione prolungata, affinamento in botte di legno per circa 6-8 mesi.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Vino dal colore rosso vivo, con riflessi violacei intensi, tendenti al granato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso di uva matura, vinoso con aroma leggero e caratteristico di prugna, mora e lampone, unito a quello speziato di pepe, caffè e cacao. In bocca è morbido e ricco, piacevole ed elegante, di buona intensità e persistenza.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Vino di grande sostanza, ricco di corpo, sapido, è però morbido ed equilibrato. Ideale per i piatti saporosi, grigliate, spiedini di carne, arrosti e brasati, eccezionale con ogni tipo di formaggio, anche abbastanza fresco. Servire alla temperatura di 18-20 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Marin - 95 cartoni (5 strati per 9 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 570 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm
- Peso complessivo: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com