

**PRIMITIVO CONTI ZECCA***IGP Salento Primitivo Rosso***Varietà:** 100% Primitivo**Comune di produzione:** Leverano (LE)**Natura del terreno:** Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo**Sistema di allevamento:** Cordone speronato**Densità di impianto:** 4.500/5.000 piante per Ha**Resa per ettaro:** 60 q.li di uva**Produzione:** Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 25-28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.**Maturazione:** 12 mesi in botti di rovere da 30 hl. e vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.**Capacità di invecchiamento:** 6 e più anni secondo vendemmia**Caratteristiche organolettiche****Colore:** Rosso rubino intenso**Bouquet:** Aroma di piccoli frutti rossi e di spezie**Sapore:** Morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C**Abbinamento gastronomico:**

Ottimo con la pasta condita con sughi particolarmente gustosi, carni arrostiti o grigliate e formaggi stagionati.