TENUTA CASSETTI

CARLO MAGNO

Primitivo del Salento IGP

SCHEDA TECNICA

Uve Primitivo 100%

Prima annata prodotta 2023

Bottiglie prodotte 10.000

Tipo di terreno Argilloso-calcareo, di medio impasto

Età delle viti 20 anni

Sistema di allevamento Guyot semplice

Densità di impianto 4.500 piante per ettaro

Resa per ettaro 7.000 kg

Epoca della vendemmia Fine ottobre

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce e rimontaggi.

Affinamento In acciaio inox, seguito da un riposo in bottiglia.

Gradazione alcolica 14,5% vol.

Temperatura di servizio 16-18 °C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza Limpido.

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Bouquet Amarena matura, prugna e mora, con un accenno di pepe nero.

Note aromatiche Pieno e morbido, con tannini maturi e un finale di frutta nera e liquirizia.

ABBINAMENTI

Si abbina ad arrosti, carni alla brace, brasati e formaggi stagionati.

