



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Il Primitivo è un vitigno rosso italiano, molto diffuso nella penisola salentina. L'origine del nome è probabilmente legata al ciclo biologico (fioritura e maturazione) precoce, infatti viene generalmente vendemmiato nella prima decade di settembre. Il Primitivo geneticamente identico al californiano Zinfandel è tuttora conosciuto con il nome di Primitivo di Manduria, divenuto ormai celebre in tutto il mondo per il caratteristico terroir di quest'area.

LE BORGATE PRIMITIVO DEL SALENTO

Indicazione Geografica Protetta.

I vigneti, di natura calcareo-argillosa misti a sabbia fine, sono sparsi su tutto l'areale di produzione, in buona parte allevati sui tradizionali impianti ad alberello, esposti al caldo sole e all'azione benefica del mare. La vendemmia avviene nella prima decade del mese di settembre, è seguita da vinificazione e fermentazione in acciaio, che caratterizza questo vino per la freschezza e la gradevole beva.

È prodotto unicamente da uve Primitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

È un vino dai tratti veri, rosso intenso, con profumi di frutti e note vegetali. Carico ed aggraziato al palato. Note tipiche del territorio segnano questo Primitivo di buona personalità e struttura. Accennata la sapidità. Finale che soddisfa il palato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino che si fa apprezzare su primi piatti piccanti, arrostiti e selvaggina.