



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 territorio di quest'area.

NOBILTERRA 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 con un'attenta selezione delle uve raccolte manualmente, seguita da una vinificazione con pigiatura soffice e poi da una fermentazione a temperatura controllata in acciaio, dà come risultato un vino fresco e di 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 di cespuglio di mirto, marasca e caffè. Succulento ed elegante palato. Ciliegia e note salmastre segnano questo primitivo austero di buona personalità e struttura. Delicata sapidità. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

L'intensità dei suoi profumi, la bilanciata acidità e i sentori marcatamente fruttati ne fanno un vino che si apprezza su primi piatti piccanti, arrostiti e selvaggina.