



MasseriaLiuzzi

Primitivo

IGP SALENTO



Varietà: Primitivo 100%

Provenienza: Palagiano

Località: Contrada Lupini

Forme di allevamento
Viti allevate a Guyot

Viti per Ettaro
4000

Suolo
Terreno Calcareo di medio impasto
profondo di buona fertilità.

Produzione
80 QL/HA

Tecnica di produzione
Raccolta manuale macerazione e
fermentazione controllata in contenitori
di acciaio inox.

Gradazione alcolica
13% Vol

Note di degustazione
Colore rosso intenso con sentori di frutta
rossa, giustamente tannico e armonico.

Abbinamenti
Si abbinano e accompagna con carni rosse,
cacciagione e anche formaggi stagionati.

Temperatura di servizio
14° - 15° C