



MASSERIA  
CAPOFORTE



## PRIMITIVO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### DENOMINAZIONE

Primitivo IGT Salento

### VITIGNI

Primitivo

### NOTE GUSTATIVE

#### VISTA

Colore rosso rubino profondo.

#### OLFATTO

Profumo intenso e complesso, dominano piccoli frutti rossi accompagnati da amarena e prugna. Sono presenti delicate sfumature di tabacco e di caffè con note speziate di vaniglia e cacao.

#### GUSTO

Vino di grande corpo dal gusto morbido, rotondo con tannini nobili ed una acidità equilibrata. Ricco e fresco con un finale che ricorda le note olfattive di cacao, caffè e vaniglia.

#### ACIDITÀ

6 g/l

#### RESIDUO ZUCCHERINO

9 g/l

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol

### VINIFICAZIONE

#### RESA PER ETTARO

90 q

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre.

#### TEMPO DI MATURAZIONE SULLE BUCCE

Le uve, pigiate e diraspate, vengono poste nelle vasche di macerazione per un periodo di 5/7 giorni durante

i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, follature e delestage.

### FERMENTAZIONE

Alla svinatura il vino viene decantato e fermentato a temperatura controllata.

### AFFINAMENTO

Affinamento su botti in legno.

### ZONA DI PRODUZIONE

#### UBICAZIONE

Nella zona litoranea a 35 km dalla città di Taranto.

#### ALTIMETRIA

Sul livello del mare.

#### ESPOSIZIONE

Nord-Sud.

#### TIPOLOGIA SUOLO

Terreno argilloso sabbioso, ricco di tufo.

#### DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante/ettaro.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

### DEGUSTAZIONE

#### ABBINAMENTI

Vino da meditazione. Eccellente con primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina. Ideale con formaggi stagionati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

#### BICCHIERE

Ballon.

