



Primitivo 2017

Cantina: Francesco Marra

Denominazione: Salento Rosso IGP

Tipologia: Rosso

Regione: Puglia

Vitigni: 100% Primitivo

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Salento Rosso IGP

Annata: 2017

Grado Alcolico: 15.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Minima

Affinamento: 12 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carne in Umido, Carni Rosse, Formaggi Semi Stagionati, Primi Piatti di Carne

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Sì

Descrizione vino

Si seleziona e si raccoglie l'uva a mano riponendola in cassette e, dopo la diraspatura, l'uva fermenta spontaneamente in tini di legno da 15 hl. Solo alcune follature eseguite sempre a mano con un bastone di legno di olivo, quando è necessario. Il vino riposa poi sulla feccia per oltre un anno fino all'imbottigliamento. Poche bottiglie. Niente solfiti. Solo uva.

Note di degustazione

Il Primitivo del Salento IGP di Francesco Marra si mostra con un bel colore rosso granato scuro. Al naso spiccano note fruttate di frutta matura e sotto spirito e di erbe mediterranee della Puglia, unitamente alle note salmastre e di cioccolato con un finale leggermente etereo e giustamente tannico. In bocca il Primitivo di Francesco Marra è pieno, rotondo e avvolgente.