



# milona

## PRIMITIVO SALENTO IGP

### DÉNOMINATION

*Salento IGP*

### TYPE

*Rouge*

### CÉPAGE

*Primitivo*

### CULTURE

*Espalier, 5 000 vignes par hectare*

### ZONE DE PRODUCTION

*Salento, Pouilles. Les vignobles sont situés environ 100 mètres au-dessus du niveau de la mer, les températures annuelles sont en moyenne élevées et les précipitations sont rares. Le sol est peu profond, il s'agit de terre franche argileuse, et il est caractérisé par une importante présence de squelette*

### VENDANGE

*Première semaine de septembre*

### VINIFICATION

*Macération à température contrôlée et fermentation alcoolique pendant environ 10 jours avec des levures sélectionnées*

### VIEILLISSEMENT

*En acier*

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

*Robe rouge rubis très intense avec reflets violacés, arôme riche en fruits mûrs, cerises et prunes, avec des notes d'herbes méditerranéennes. En bouche, il est corsé, doux et harmonieux, facile et agréable à boire*

### ACCORDS METS ET VIN

*Premiers plats robustes, seconds plats à base de viandes rouges et gibier, fromages à pâte dure*

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

*16-18°C*