



TENUTA LONGHE

Primitivo IGT Salento Limited Edition 16

Vendemmia: terza decade di agosto.

Vitigno: 100% Primitivo.

Affinamento: in acciaio inox.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Terreno: medio impasto con buona presenza di scheletro.

Vinificazione: le uve sono diraspate e pigiate e il mosto rimane a contatto con le bucce per 6/7 giorni in serbatoi in acciaio inox. Segue un lento finale di fermentazione alcolica a 25-28 gradi C.

Note di degustazione: vino dal colore rosso intenso, aroma pieno e avvolgente, caratteristico del vitigno. Al gusto è piano, corposo, vellutato e lievemente tannico.

Accompagnamento: trova perfetto abbinamento con gli arrostiti, i formaggi stagionati, la selvaggina e le carni bianche.

Temperatura di servizio: 18-20 gradi C.

Harvest: *third ten days of August.*

Grape variety: *100% Primitivo.*

Refinement: *in stainless steel.*

Bottle refinement: *6 months.*

Soil: *medium texture with good presence of skeleton.*

Vinification: *the grapes are destemmed and crushed and the must remains in contact with the skins for 6/7 days in stainless steel tanks. A slow final alcoholic fermentation follows at 25-28 degrees.*

Tasting notes: *wine with an intense red colour, full and enveloping aroma, characteristic of the vine. The taste is flat, full-bodied, velvety and slightly tannic.*

Accompaniment: *it finds a perfect match with roasts, aged cheeses, game and white meats.*

Serving temperature: *18-20 degrees.*

