



TENUTA LONGHE

Primitivo IGT Salento

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 arrosti, 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.

