



Le Longhe della Cantina Monsellato è un vino ottenuto da uve di Primitivo, vinificato in purezza. Il suo colore rubino intenso invita a perdersi nelle sue sfumature, mentre la sua struttura corposa e naturalmente vellutata ricopre il palato con grazia ed eleganza. Si sposa magnificamente con primi piatti di spessore, arrosti di carne, formaggi stagionati e piatti della tradizione, dove si svela nella sua piena potenza e armonia, esaltando i sapori e creando un connubio perfetto tra vino e cibo.

SCHEDA TECNICA:

- Denominazione: IGT Salento Rosso Primitivo
- Caratteristiche del territorio: terreno medio con buona presenza di scheletro, poco profondo e sabbioso
- Uvaggio: 100% Primitivo
- Zona di allevamento: Le Longhe in agro di Presicce/Ugento, collinare fronte mar Ionio
- Produzione per ettaro: 70 quintali
- Resa del vitigno: 70%
- Sistema di allevamento: cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta: 4^a settimana di agosto, raccolta a mano
- Affinamento: 12 mesi in silos di acciaio e 6 mesi in bottiglia
- Colore: rosso rubino intenso
- Profumo: frutti rossi
- Sapore: asciutto
- Invecchiamento: minimo 12 mesi
- Temperatura di servizio: 18–20 °C

