



MONTE TESSA

Primitivo



Zona di produzione:
Puglia, Salento
e Murgia, 200/400 slm



Piante per ettaro:
3800



Terreno:
Sabbioso e calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 4/5°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Primitivo



Età dei vigneti:
15-30 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene
affinato in rovere francese
e americano di medio
tostatura e rimane in
affinamento per 5 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato
in bottiglia.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso con riflessi rubino



Profumo:
Intenso e fruttato con
note di confettura e spezie



Gusto:
Pieno, morbido
e persistente, giustamente
tannico ben equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Carni rosse alla brace, primi
piatti con carni rosse tipici
della cucina mediterranea e
formaggi poco stagionati



Mescita:
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire

