



CANTINE PALESI

Al primo

PRIMITIVO SALENTO IGP

2023 



DESCRIZIONE

Al Primo è un rosso primitivo vellutato e avvolgente con un carattere forte che nasce dalla paziente lavorazione del tempo per celebrare il talento e la determinazione di chi nella vita ha lasciato il segno. E' un vino con una personalità decisa che emerge nell'aspetto e nel sapore: la vera rivale di chi da ultimo è diventato il primo grazie all'impegno e alla perseveranza verso ciò che desiderava raggiungere...perché per ottenere un risultato significativo, bisogna essere resilienti.



ROSSO
PRIMITIVO ROSSO SALENTO IGP
PRIMITIVO 100%
VOL. 13,5%



PUGLIA - MARTINA FRANCA - VALLE D'ITRIA
90 Q.LI/HA
430 s.l.m.
LIMESTONE AND CLAY SOIL



COLTIVAZIONE CONTROSPALLIERA GUYOT BIOLOGICA
RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA
VENDEMMIA SECONDA DECADE DI OTTOBRE



MACERAZIONE TRADIZIONALE PER 8-10 GIORNI
FERMENTAZIONE DEL MOSTO A TEMPERATURA
CONTROLLATA
UTILIZZO PERIODICO DI RIMONTAGGI
FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN ACCIAIO



COLORE ROSSO INTENSO CON RIFLESSI PORPORA
PROFUMO DI BOUQUET INTENSO, SPEZIATO E
FRUTTATO, RIBES NERO, FRUTTI DI BOSCO,
LIQUIRIZIA E TABACCO
GUSTO CORPO PIENO, VELLUTATO, FINALE LUNGO



18-20°



ARROSTI DI AGNELLO,
CARNI ROSSE,
SELVAGGINA E CACCIAGIONE

