



Bacco

Primitivo Salento IGP

Dai migliori vigneti del Salento, un primitivo ricco e dal colore impenetrabile.

L'olfatto è speziato, cioccolatoso mentre sul palato domina la confettura di amarena.

Vitigno: Primitivo

Zona di produzione: Manduria e dintorni

Età dei vigneti: 20/30 anni

Sistemi di allevamento: spalliera

Ceppi per ettaro: 4000/5000

Resa uva per ettaro: 80/100 quintali

Resa in vino per quintale: 70%

Epoca di vendemmia: primi giorni di Settembre

Affinamento del vino: acciaio - bottiglia

ABBINAMENTI

Per arrosti e secondi importanti.