

CORTEROSSO CORTEBIANCO

Primitivo di Manduria DOC Biologico CORTEROSSO SUPREMO



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Primitivo da agricoltura biologica

AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione DOC Primitivo Salento si estende nelle colline e pianure costiere della parte più a sud della regione Puglia, nelle province di Brindisi e Taranto.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

Varietà a maturazione precoce, la vendemmia avviene generalmente ad agosto, al più tardi inizio di settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati

OLFATTO

Fragranze intense che ricordano marmellata di frutti rossi, ribes nero e marmellata di ciliegie. Note eteree di cacao, liquirizia e vaniglia.

GUSTO

In bocca caldo, rotondo e morbido, con note fruttate, tannini morbidi e un retrogusto etereo.

ABBINAMENTI

Ottima con antipasti di salumi, minestre di verdure, carne rossa e formaggi. Ha un corpo sostenuto che può essere abbinato anche a piatti elaborati a base di carni rosse.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

GRADO ALCOLICO

14%

[Baros (75 cl)], [14% vol]



Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)