

# Villa MOTTURA



## PRIMITIVO SALENTO

Marque	Villa Mottura
Vin	Primitivo Salento
Classification	Indication géographique typique
Zone de production	Salento
Type de terrain	Calcaire et Argileux
Système de culture	Dos
Rendement en quintaux par hectare	Environ 100
Cépages utilisés	Primitif
Climat	Hivers moyens avec des printemps et des étés très secs
Récolte	Manuellement à maturité optimale avec une sélection rigoureuse des raisins
Technique de vinification	Macération traditionnelle de 10 à 12 jours et fermentation du moût à une température contrôlée de 20 °C, avec remontages et délestages réguliers. Fermentation malolactique en cuve inox.
Raffinement	2 à 3 mois en bouteille
Couleur	Rouge intense avec des reflets violets
Parfum	Arôme intense de fruits rouges mûrs, de cerise, de myrtille et d'herbes aromatiques
Goût	Bonne personnalité, persistant, tanins agréables, finale douce.
Teneur en alcool	13% vol.
Accords culinaires	Entrées savoureuses et viandes rouges.
Température de service	16-18°C
Verre recommandé	Grand verre tulipe
Conservation	Température ambiante 18 °C, humidité 75 %, éclairage contrôlé, bouteille horizontale