

PRIMITIVO 2023

Salento I.G.T.



Il Primitivo è oggi il vitigno pugliese più conosciuto e apprezzato per il carattere ricco e fruttato dei suoi vini. Rivera ha voluto interpretarlo in uno stile fresco e scorrevole attraverso una vinificazione moderna che ha esaltato i profumi intensi di confettura di frutta nera.

VARIETÀ: 100% PRIMITIVO

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Taranto

VIGNETI: Vigneti allevati a contro spalliera su terreni calcareo-sabbiosi con una densità di 4.800 ceppi per ettaro. La resa è di 90-100 quintali di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene nell'ultima settimana di Agosto. La macerazione dura 8-9 giorni in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 28 °C

MATURAZIONE: 9 months in glass-lined concrete vats to maintain the fruit and varietal character intact

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso violaceo fitto; bouquet fresco e fruttato con note di mora; palato ricco e fruttato, ma scorrevole

ABBINAMENTI: Servito a 18° C, si accompagna a primi piatti sa-poriti, carni e formaggi

DATI ANALITICI: Alcohol: 14%; Acidità Totale: 5.55 g/l; pH: 3.72; Zuccheri residui: 5,82 g/l; Tot. SO₂: 127 mg/l.