

## PRIMITIVO

*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 80-90 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