

# CASELETTI

Primitivo



**Zona di produzione:**  
Puglia, Salento  
e Murgia, 200/400 slm



**Piante per ettaro:**  
3800



**Terreno:**  
Sabbioso e calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
criomacerazione a 4/5°C  
per 18/36 ore.  
Fermentazione alcolica  
a temperatura controllata  
e svinatura al termine della  
stessa. Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Primitivo



**Età dei vigneti:**  
15-30 anni



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione  
malolattica in serbatoi  
di acciaio il vino viene  
affinato in rovere francese  
e americano di medio  
tostatura e rimane in  
affinamento per 5 mesi.  
Successivamente viene  
imbottigliato e affinato  
in bottiglia.



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera con potatura  
a cordone speronato

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso con riflessi rubino



**Profumo:**  
Intenso e fruttato con  
note di confettura e spezie



**Gusto:**  
Pieno, morbido  
e persistente, giustamente  
tannico ben equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Carni rosse alla brace, primi  
piatti con carni rosse tipici  
della cucina mediterranea e  
formaggi poco stagionati



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18/20°C  
**Decantare prima di servire**

