



SALVADORI

Primitivo del Salento - Jekom



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso IGT - still red wine IGT



Uve principali - Main grapes

Primitivo



Vinificazione - Vinification

Dopo la fermentazione il vino è trasferito per 6 mesi in botti di rovere francese, per poi completare l'affinamento in bottiglia.

After fermentation, the wine is transferred for 6 months in French oak barrels, to then complete the refinement in the bottle.

Note sensoriali- Sensory evaluation



Colore - Colour

Rosso rubino profondo alla vista.

Deep ruby red to the eye.



Profumi - Smells

Si presenta ampio e intenso, con sentori di frutta rossa matura e note leggermente speziate.

It is broad and intense, with hints of ripe red fruit and slightly spicy notes.



Gusto - Taste

Al palato si rivela vellutato, di acidità leggera e tannini ben integrati. Persistente.

On the palate it is velvety, with light acidity and well integrated tannins. Persistent.

Suggerimenti - Pairs



Ottimo in abbinamento ai secondi a base di carne, è da provare con lo stinco di maiale.

Excellent in combination with meat-based main courses, it is to be tried with pork shank.

Contenuto Net cont.	% Alcolica % Alcohol	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità tot gr/l Tot acidity gr/l	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom Code	Codice Bottiglia Bottle Code
750 ml	14,0%	3-6	5 - 5.50	18-20°C	W200 22042180	