

SALENTO PRIMITIVO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Vino ottenuto da vitigni allevati a spalliera di giovane età, situati nell'entroterra Manduriano, un vitigno che viene interpretato in purezza da Cantine Erario, espressione di finezza ed equilibrio, caratterizzato da una lieve astringenza al palato visto anche la sua gradazione alcolica non eccessiva. Le uve fermentano per 7/10 giorni a temperatura controllata, per poi affrontare un affinamento di circa 6 mesi fra acciaio e vetro. Nel calice è di colore rosso rubino brillante. Al naso si evidenziano sentori di frutta ben matura, accompagnati da aromi terziari di cioccolato. In bocca è strutturato, ricco, con un tannino leggermente astringente e un finale caratterizzato da un retrogusto fruttato. Perfetto con ricette a base di selvaggina e carni rosse, è da provare anche con i formaggi stagionati. Ottimo con il cinghiale in umido.



CLASSICI | Tradizione