TENUTE GIROLAMO

PIZZOROSSO

PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

PRODUZIONE

Area di produzione: Valle d'Itria.
Tipo di terreno: Calcareo misto terra rossa.
Altitudine: 450mt sul livello del mare.

VARIETÀ DI UVE

100% Primitivo

Vinificazione: Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in acciaio, segue una lunga maturazione in *barriques* di rovere francese e americana per 12 mesi. Il processo si completa con un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino intenso.
Profumo: Fruttato con sentori di ciliegia sotto spirito, frutti di bosco e prugna; evidenti note speziate di vaniglia e noce moscata ed infine un soave sentore di cioccolato fondente.
Gusto: Secco, vellutato, morbido e persistente, rievoca la ricchezza olfattiva.
Abbinamenti enogastronomici: Formaggi di media stagionatura, carni rosse e grigliate.
Temperatura di servizio: 18°-20° C.
Grado alcolico: 14% vol.

PRODUCTION

Production area: Itria Valley.
Soil: Calcareous mixed with red clay.
Altitude: 450mt above the sea level.

GRAPE VARIETY

100% Primitivo

Vinification: After a soft maceration and fermentation in stainless steel tanks, follows a long maturation in French and American oak *barriques* for 12 months. The process is completed with bottle aging for 6 months.

TASTING NOTES

Colour: Intense ruby red color.
Bouquet: Fruity bouquet with hints of cherry liqueur, berries and plums, as well as spicy notes of vanilla and nutmeg and last sweet scent of dark chocolate.
Taste: Dry, velvety, smooth and persistent and full of rich aromas.
Food pairings: Medium aged-cheeses,grilled and red meat.
Best served at: 18°-20° C.
Alcohol: 14% vol.

90 PTS. JAMESSUCKLING.COM

PUNTI/POINTS 95 Luca Maroni ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI

VINIBUONI D'ITALIA

CARTONE DA 6 BTG DA 0,75LT

DESCRIPTION	FEATURES	EPAL-PALLET					
		N°	Case	Case x	Bottle x	Measures E-pal	Kg x
		Layers	Layers	Pal	Pal	Leng/Wid/Heig (CM)	Pal
Pizzo Rosso Primitivo Salento I.G.P.	Deco Medium	5	17	85	510	120*80* (146+14)H	867