



SG VINI  
ITALIAN WINE





# INTUIZIONE

PRIMITIVO SALENTO IGP



SG VINI

INTUIZIONE

PRIMITIVO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

*L'idea di creare questo vino è frutto di un'attenta e scrupolosa valutazione, nata da un'intuizione aziendale durante la continua selezione delle uve più pregiate dei vigneti allocati nell'area geografica del Salento. Un prodotto armonico ed equilibrato che esalti il palato ed appaghi i sensi di chi si accinge ad assaggiarlo, assaporarlo e degustarlo da solo o in compagnia.*



Imbottigliato da Bottle by: I.C.Q.R.F. IT BA/14645

per / for: SG VINI srl - 74020

San Marzano di San Giuseppe (TA) - ITALIA

75cl e



Servire a  
16/18 C°

PRODOTTO IN ITALIA

14% vol

BOTTIGLIA VETRO GL71 RACCOLTA VETRO	TAPPO SLIGHERO FOR51 RACCOLTA ORGANICO	CAPSULA PLASTICA C/ALU90 RACCOLTA METALLO
---	--	---

Verifica le disposizioni del tuo Comune  
Sapora le componenti e  
confiscarle in modo corretto

CONTIENE SOLFITTI - ENTHALT SULFITE - CONTAINS SULPHITES



**DENOMINAZIONE** Vino Rosso Primitivo Salento Indicazione Geografica Protetta.

**VARIETÀ** Primitivo, varietà a bacca nera tipico della Puglia.

**GRADO ALCOLICO** 14,00 % vol.

**AREA GEOGRAFICA** Zona di produzione Salento, nota anche come Penisola Salentina, posta tra il mar Jonio ed il mar Adriatico. Costituisce il tacco dello stivale Italiano ed è la zona più orientale d'Italia.

**SUPERFICIE** Produzione distribuita su una superficie di 10 ettari circa.

**ALTITUDINE** Compresa tra 30 e 120 metri sul livello del mare. Il clima mite e particolarmente favorevole concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato.

**TIPO SUOLO** Terreni franco-argillosi nella zona interna e sabbiosi lungo la costa con tipica colorazione rossastra.

**DENSITÀ D'IMPIANTO** Il numero di ceppi per ettaro è di 3500 - 4000 piante.

**TECNICA DI COLTIVAZIONE** Il sistema di allevamento è l'alberello e la spalliera.

**EPOCA DI VENDEMMIA** Fine Agosto, prima decade di Settembre, vendemmiata a mano.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** Dopo una selezione scrupolosa dei grappoli, gli stessi vengono delicatamente ammostati. Segue una macerazione tradizionale delle bucce per 10/15 giorni a temperatura controllata. Le fasi di vinificazione vengono svolte nella zona di produzione dove il vino rimane in affinamento sulle proprie fecce fini per 5/6 mesi, a seguire si passa in affinamento in tini di acciaio inox prima di passare all'imbottigliamento.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE** Colore rosso rubino porpora, di ampio valore aromatico, con spiccati e complessi profumi di more e mirtilli. Sprigiona un sapore rotondo, morbido, vellutato ed intenso.

**ABBINAMENTO** Si abbina egregiamente a carni rosse cotte alla brace, selvaggina e formaggi stagionati accompagnati da confetture. Consigliato per pranzi e cene tra amici, è anche un ottimo compagno da meditazione.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE** 18 - 20° C.

**DENOMINATION** Primitivo Salento I.G.P.

**VARIETY** Primitivo, black grape variety typical of Apulia.

**ALCOHOL** 14,00 % vol.

**PRODUCTION AREA** Production area Salento, also known as the Penisola Salentina, located between the Ionian Sea and the Adriatic Sea. It is the heel of the Italian boot and is the easternmost area of Italy.

**SURFACE** Production is spread on an area of about 10 hectares.

**ALTITUDE** Between 30 and 120 meters above sea level. The mild and particularly favorable climate helps to create an adequately ventilated environment.

**SOIL** Clayey soils in the internal area and sandy along the coast with a typical reddish color.

**IMPLANT DENSITY** 3500 - 4000 vines/ha.

**CULTIVATION TECHNIQUE** The training system is the sapling and the espalier.

**HARVEST** End of August, first ten days of September, harvested by hand.

**WINEMAKING AND AGING** After a scrupulous selection of the bunches, they are delicately mashed. This is followed by a traditional maceration of the skins for 10/15 days at a controlled temperature. The vinification phases are carried out in the production area where the wine remains in refinement on its fine lees for 5/6 months, followed by aging in stainless steel vats before moving on to bottling.

**TASTING NOTES** Purple ruby red color, of wide aromatic value, with strong and complex aromas of blackberries and blueberries. It releases a round, soft, velvety and intense flavor.

**FOOD PAIRING** It goes very well with grilled red meats, game and aged cheeses accompanied by jams. Recommended for lunches and dinners with friends, it is also an excellent meditation companion.

**TASTING TEMPERATURE** 18 - 20° C.