

ALBAROSSA PRIMITIVO



Primitivo 100%, spalliera, 90 quintali per ettaro. Le uve vengono vendemmiate a mano, in modo da portare in cantina solo i grappoli migliori. La fermentazione, in acciaio e a temperatura controllata, è svolta da una accurata selezione di lieviti, che ne esaltano la freschezza ed il frutto. Produciamo un Primitivo in purezza dalla importante alcolicità, con grande struttura e copo pieno, ma anche fresco, fruttato e facile da bere: un vino di carattere, ma facile da abbinare e portare in tavola

**Tasting Notes by Fabio Scarpitti,
campione italiano Sommelier**

Esame Visivo: vino di colore rosso rubino mediamente carico, limpido, trasparente, brillante, con riflessi granati e di buona consistenza

Esame Olfattivo: vino di media intensità, fine, abbastanza complesso, con sentori fruttati di frutta rossa sotto spirito e note eteree leggermente affumicate

Esame Gustativo: vino secco, con una bella alcolicità, morbido, abbastanza tannico, di media persistenza e complessità. Nell'insieme il vino è equilibrato

Servire a 12° in calici a vino rosso di media grandezza.

Si abbina a formaggi freschi o a carni bianche farcite come coniglio disossato avvolto con pancetta affumicata e farcito con le sue interiora.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com