Salento I.G.P.
Primitivo
Noctiluna

Il Primitivo Salento *Noctiluna* Le Clivie affonda le sue radici in una terra assolata e carezzata dalla brezza marina.

Il suolo calcareo di origine carsica è ricco di sesquossidi di ferro e alluminio che conferiscono calore al terreno.

Ne risulta un vino fruttato, rotondo, con una buona struttura e un finale vellutato.

Il Primitivo *Noctiluna* è il frutto di un terroir caldo e generoso, dove il sole bacia la terra e i raggi di luna baciano il mare.

DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Viale Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - **www.dacastellovini.com**

Salento I.G.P. Primitivo

VITIGNO 100% Primitivo

DENOMINAZIONE I.G.P.

AREA DI PRODUZIONE Brovincia di Brindisi, Salento, Puglia

CLIMA Mediterraneo, caratterizzato da estati calde e lunghe

VINIFICAZIONE Le uve ammostate subiscono una lunga macerazione di 12-14 giorni. La fermentazione controllata avviene a 26-28°. Dopo la sgrondatura e la pressatura, il vino subisce il primo travaso dopo la fermentazione malolattica.

ALCOL 14°

ACIDITA' TOTALE 5,6 gr/l

RESIDUO ZUCCHERINO 10 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 - 20°C

FORMATO BOTTIGLIA 0.75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 5 anni.

COLORE Rosso rubino con sfumature violacee

PROFUMO Leggero e caratteristico

SAPORE Intenso e aromatico

ABBINAMENTO Ideale con carni alla griglia, primi piatti tipici della tradizione pugliese e e formaggi a pasta dura.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236760
CODICE EAN CARTONE	8053013236777
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1263 gr
PESO LORDO CARTONE	7778 gr

Le Clivie