

Trullo di Noha



PRIMITIVO

SALENTO IGP



TIPOLOGIA: vino rosso

UVE: Primitivo 100% Biologico Certificato

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Galatina

ALTITUDINE: 75 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: a medio impasto sciolto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ: 5000 piante/ha

RESA PER ETTARO: 80 q/l

VENDEMMIA: prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE: in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio

LIEVITI: selezionati

BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.000

GRADO ALCOLICO: 13,5 % Vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 3,9 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

Colore rosso rubino con riflessi rubini, aspetto limpido e consistente.

Al naso il vino è complesso e intenso, molto fine. Presenta note di ciliegia in confettura e carrube, note floreali di viola, note speziate di vaniglia con tostatura di cacao.

Al gusto è secco, tannico e caldo, abbastanza morbido. Un vino equilibrato e persistente con una buona struttura ed un tannino lungo e persistente con un finale di cioccolato.

Abbinamenti: polpette al sugo, filetto di manzo

Trullo di Noha

FONDATORE: PIERANTONIO FIORENTINO
VIALE JONIO - 73013, GALATINA (LE)

Trullo di Noha



PRIMITIVO

SALENTO IGP



WINE TYPE: red

GRAPE VARIETIES: Primitivo

PRODUCTION AREA: Galatina, from organic agriculture

ALTITUDE: 75 m. a.s.l.

SOIL: medium-textured and relatively loose

REARING SYSTEM: spur pruned cordon

PLANTING DENSITY: 5000 plants/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/l

HARVEST: first week of September

VINIFICATION: fermented in stainless steel tanks at controlled temp.

AGEING: in stainless steel

YEAST: selected

PRODUCTION: 8000 bottles

ALCOHOL: 13,5 % Vol

SUGAR RESIDUE: 3,9 gr/l

SERVING TEMPERATURE: 16-18 °C

Ruby red color with ruby reflections, clear and consistent appearance. The wine is complex and intense, very fine. Notes of cherry jam and carob, floral notes of violet, spicy notes of vanilla with toasted cocoa. The taste is dry, tannic and warm, really soft. Well balanced with a good structure and a long and persistent tannin with a chocolate notes at the end.

Food Pairings: meat rolls in tomato sauce, beef tenderloin.

Trullo di Noha

FONDATORE: PIERANTONIO FIORENTINO
VIALE JONIO - 73013, GALATINA (LE)