



QVID

Primitivo Salento IGP

Tipologia / Wine Type
Rosso / Red

Uve / Grapes
Primitivo

Appellazione / Appellation
Salento IGP

Zona di produzione / Production Area
San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

Sistema di allevamento / Vine Training
Guyot bilaterale / *Bilateral Guyot*

Età media viti / Average age of vines
10-15 anni / *10-15 years old*

Suolo / Soil
Medio impasto con buona fertilità
Medium textured with a good fertility

Vendemmia / Harvest
Prima decade di Settembre / *First 10 days of September*

Vinificazione / Vinification
Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. / *Thermo-controlled maceration and alcoholic fermentation with selected yeasts for about 10 days.*

Affinamento / Ageing
In acciaio / *In stainless steel tanks*

Caratteristiche organolettiche / Tasting notes
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso frutti a bacca rossa, mora e prugna. Gusto morbido ed armonico. / *Ruby red color with violet hues. On the nose red berry fruits, blackberry and plum. Soft and harmonious taste.*

Abbinamenti / Best served with
Primi piatti con sughi rossi, salumi e formaggi di media stagionatura. / *Savoury first courses, red meats medium-aged cheese.*

Temperatura di servizio / Serving temperature
14-16° C

Longevità / Longevity
3 anni / *3 years*

Grado alcolico / Alcohol by volume
13,5% vol

Formato / Size
0,75 l

