



# 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

