



Rudiae Primitivo Salento IGP · Safra 2019

PRODUÇÃO DE UVA

Rudiae é o nome antigo da cidade de Lecce, da região Puglia, na Itália.

Número de plantas por hectare:
entre 4.700 e 4.900.

Produção por hectare:
entre 7.000 e 8.000 kg.

VINHO

As uvas são colhidas manualmente em agosto.

A Vinificação é em tinto, em contato com as cascas do mosto por 10-12 dias, a uma temperatura de 28-30 °C.

Metade da maturação ocorre em grandes barris de madeira, a outra metade em tanques de aço inoxidável.

Variedades de Uva: 100% Primitivo.

Cor: vermelho rubi intenso.

Aromas: amplos, persistentes, com notas de ameixa, cereja e alcaçuz.

Paladar: seco, quente e delicado.

Harmonização: carne vermelha, churrasco e queijos curados.

Temperatura de serviço: 18 °C

Recomenda-se abrir a garrafa pelo menos uma hora antes de ser servida.

Teor alcoólico: 14% vol.

