



# PATÙ

## 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

**Età media viti / Average age of vines**  
25-30 anni / 25-30 years old

**Suolo / Soil**  
Medio impasto con buona percentuale di argilla  
*Medium textured with a good presence of clay*

**Vendemmia / Harvest**  
Ultima decade di Settembre / *Last 10 days of September*

**Vinificazione / Vinification**  
Raccolta manuale delle uve, poi diraspate e pressate. Macerazione e fermentazione alcolica per circa 8-10 giorni a temperatura controllata.  
*/ After a manual harvesting, the grapes are destemmed and pressed. Maceration and alcoholic fermentation for about 8-10 days at controlled temperature.*

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

**Caratteristiche organolettiche / Tasting notes**  
Colore rosso rubino profondo. Al naso sentori di more, prugne e frutti di bosco affiancano sensazioni balsamiche e iodate. In bocca è morbido e persistente.  
*/ Deep ruby red colour. On the nose hints of blackberries, plums and berries with balsamic notes. In the mouth it is soft and persistent.*

**Abbinamenti / Best served with**  
Primi piatti saporiti e carni arrosto. / *Savoury first courses, red meat and cheese.*

**Temperatura di servizio / Serving temperature**  
16-18° C

**Longevità / Longevity**  
5 anni / 5 years

**Grado alcolico / Alcohol by volume**  
14,5% vol

**Formato / Size**  
0,75 l • 1,5 l

