

## Primitivo Puglia Luccarelli

La filosofia di produzione di Terre di Sava contempla che l'attività di viti-vinicoltori, il lavoro nel vigneto e l'impegno in cantina siano animati da uno spirito unico: far esprimere al meglio la pienezza e la complessità aromatica dei frutti del territorio, per poi trasferire queste caratteristiche organolettiche nei vini. Sin dalla cura agronomica l'intento di Terre di Sava è quello di preservare e rispettare al massimo l'integrità e la ricchezza della materia prima, con l'obiettivo di trarre il meglio dalle potenzialità di ogni frutto. Per arrivare poi in cantina, dove ogni pratica enologica e ogni affinamento in botte o in acciaio sono preordinati ad esaltare e valorizzare il carattere peculiare di queste uve attentamente selezionate alla raccolta.

Terre di Sava crede in tutto questo. Forse per un'antica convinzione contadina o forse "soltanto" perché le condizioni ambientali, climatiche e di suolo, fanno di queste terre la zona ideale per la crescita delle uve e la loro trasformazione in vino.



### Informazioni

<b>Tipologia di vino:</b>	Indicazione Geografica Tipica.
<b>Colore:</b>	rosso.
<b>Vitigni:</b>	Primitivo.

### Territorio

<b>Zona di produzione:</b>	agro di Sava, nella parte settentrionale del Salento a ridosso dell'arco Ionico.
----------------------------	--

### Caratteristiche

<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	colore rosso rubino molto intenso con riflessi viola-cci; profumo intenso, fruttato, con note di prugna e ciliegie, speziato, con sentori di rosmarino e vaniglia. Vino di corpo, morbido e armonico, di facile beva e gradevole.
<b>Abbinamenti:</b>	primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura.
<b>Fruibilità:</b>	da servire a 16-18 °C.

*Talharim com mignon ao molho roquefort. Almoço em 02/06/2012 no Anarco.*