



RE SALE

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP

Re Sale nasce da uve Primitivo. Il suo nome deriva da uno degli antichi re del Salento, "Re Sale", da cui, secondo una leggenda, si è originato il nome stesso della regione.

Questo vino si presenta di colore rosso carico, dai profumi delicati e dal gusto ricco, elegante e speziato. La morbidezza dei tannini e la versatilità di abbinamento con svariati piatti della cucina mediterranea rendono questo vino netto e pulito.

Alcool: 14% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau Francesi per almeno 3 mesi.

Re Sale is produced with Primitivo grapes.

This wine is named after one of the ancient kings of Salento - "Re Sale" - and, according to a legend, this region is named after him.

Re Sale is a deep red wine, with delicate aromas and a rich, elegant and aromatic taste. Both the smoothness of its tannins and its easy matching with many Mediterranean dishes make this wine sharp and clear.

Alcohol: 14% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 24°- 28°C. After malolactic fermentation, refinement in French tonneau at least for 3 months.