



# LACCI

SALENTO IGP  
PRIMITIVO ROSSO

**Tipologia:** Rosso Salento IGP

**Vitigno:** Primitivo

**Zona di produzione:** Salento

**Tipo di terreno:** Calcereo-argilloso

**Epoca di vendemmia:** Ultima decade di agosto

**Vinificazione:** Diraspata e pigiata l'uva viene fatta fermentare in serbatoi di acciaio per 8/10 giorni, ad una temperatura controllata di 20-25°C.

La macerazione sulle bucce dura circa 15/20 giorni per estrarre completi ed eleganti aromi varietali e tannini

**Affinamento:** In acciaio

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C

---

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** Rosso rubino intenso e impenetrabile

**Olfatto:** Il bouquet è una sinfonia di frutti rossi, fichi secchi, spezie come pepe nero, tabacco e cioccolato fondente. Nel finale accenni di erbe fresche aromatiche e mediterranee.

**Gusto:** Vigoroso e potente, caldo e avvolgente nella persistenza gusto olfattiva, energetico nella freschezza ed esuberante nella tannicità.

**Abbinamenti:** Piatti strutturati e saporiti come le lasagne al forno, involtini di carne o melanzane, orecchiette, cavatelli alla pugliese al sugo. Selvaggina, bombette, salsiccia, fiorentina, porchetta, carni rosse ai ferri, salumi e formaggi stagionati.

## GOCCE DI CURIOSITÀ

Un'impronta del Salento intenso e potente con una grande forza estrattiva, ma allo stesso tempo morbido e persistente. Vitigno autoctono pugliese, che racconta storia, cultura ed antiche tradizioni. Già dall'epoca Romana era distribuito in tutto il Mediterraneo e trasportato in anfore di terracotta. Il nostro Lacci Primitivo è stato pensato per regalare emozioni di convivio e per aprire i cuori in caldi inverni romantici e passionali. Il vino, come il susseguirsi delle note è musica e suscita emozioni, ricordi ed atmosfere. Noi per il nostro Lacci Primitivo abbiamo scelto "Tango Santa Maria" dei Gotan Project e lasciamo libero spazio alla fantasia di ognuno di voi per cercare la "degustazione musicale" perfetta!