



**OBLIO**  
**SALENTO I.G.P.**  
**ROSSO PRIMITIVO**



**Varietà di uve**  
Primitivo

**Zona di produzione**  
Puglia – Salento

**Natura del suolo**  
Calcareo di origine carsica ricco di sesquossidi di ferro e alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

**Resa per ettaro**  
8–9 t

**Vinificazione**  
Le uve fatte leggermente appassire sui ceppi, subiscono una macerazione di 25-30 giorni. La fermentazione viene condotta, con l'ausilio di fermenti selezionati, a temperatura controllata (25-26°). La fermentazione malolattica è contemporanea a quella alcolica.

**Caratteristiche organolettiche**  
**Colore:** rosso intenso con riflessi.  
**Profumo:** vanigliato.  
**Sapore:** dolce, armonico e vellutato.  
**Abbinamento gastronomico:** formaggi piccanti e pasticceria secca di mandorle. Fine pasto.  
**Temperatura di servizio:** 18 °C.

**Dati analitici:**  
**Alcole:** eff. 14,00 %vol. – tot. 18,00 % vol.  
**Acidità totale:** 6,0 g/l  
**Anidride solforosa:** 120 mg/l

**EN** *Grape varieties*  
Primitivo

**Production zone**  
Puglia – Salento

**Ground nature**  
Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquioxides (typical Salento red soils) which give warmth to the ground.

**Harvest base per hectare**  
8-9 t

**Vinification**  
After being lightly dried up on stumps, the grapes undergo to a very long maceration (25-30 days). Fermentation occurs in temperature-controlled tanks (25-26°) and purposely selected yeasts are added. Malolactic and alcoholic fermentation occur at the same time.

**Organoleptic Characteristics**  
**Colour:** intense red with shades.  
**Aroma:** vanilla.  
**Flavour:** sweet, harmonious and velvety.  
**Serving suggestions:** spicy cheese.  
**Serving temperature:** 18 °C.

**Analytical data:**  
**Alcohol:** eff. 14,00 %vol. – tot. 18,00 % vol.  
**Total acidity:** 6,0 g/l  
**Sulfur dioxide:** 120 mg/l

**DE** *Rebsorte*  
Primitivo

**Anbauggebiet**  
Apulien – Salent

**Bodenbeschaffenheit**  
Kalking, karstig, der hohe Gehalt an den Hydroxiden Eisen und Aluminium verleiht dem Boden Waerme (rote Erde typisch fuer den Salent).

**Durchschnittlicher Ertrag/Hektar**  
8-9 t

**Ausbau**  
Nach der spaeten Lese unterliegen die Trauben einem langer Garverfahren von 25-30 Tagen. Die fermentierung erfolgt unter Zusatz von selektinierter Hefe bei kontrollierter Temperatur (25-26°). Die Apfel-Milchsaeuregaerung erfolgt gleichzeitig mit der alkoholischen Gaerung.

**Weincharakter**  
**Farbe:** intensive rot mit Reflexen.  
**Duft:** vanilleartig  
**Geschmack:** suess, harmonisch und samtig.  
**Empfehlung:** pikante Kaesorten und Mandelgebaeck Speisenabschluss..  
**Serviertemperatur:** 18° C.

**Analysenwerte:**  
**Alkoholgehalt:** eff. 14,00 %vol. – tot. 18,00 % vol.  
**Gesamtsaeuregehalt:** 6,0 g/l  
**Schwefeldioxyd:** 120 mg/l