

# Monte dei Cocci | Primitivo Vendemmia Tardiva

[tenutegirolamo.it/primitivo-vendemmia-tardiva/](https://tenutegirolamo.it/primitivo-vendemmia-tardiva/)

**MONTE DEI COCCI Primitivo**  
**Salento I.G.P. Vendemmia Tardiva**

**Varietà di uve:** 100% Primitivo

**Area di produzione:** Valle d'Itria,  
450 mt sul livello del mare.

**Caratteristica del suolo:** Calcareo  
misto terra rossa.

## **Vinificazione:**

Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in tini tronco conici in rovere francese, segue una maturazione in botti in rovere francese per 4/6 mesi. Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi.

## **Note degustative**

**Colore:** rosso intenso tendente al violaceo;

**Profumo:** note ricche di arancia candita, prugna secca, confettura di frutti di bosco e sentori speziati;

**Gusto:** pieno, caldo, dolce ma elegantemente asciutto.

## **Abbinamenti enogastronomici:**

Vino da meditazione, idea le per accompagnare pasticceria secca o pasta di mandorle se consumato a temperatura ambiente; ottimo da consumare freddo solo o in abbinamento a semifreddi di cioccolato o crème caramel.

**Temperatura di servizio:** 16°- 18°C

**Alcohol:** 16% Vol.

TENUTE  
GIROLAMO®

