

RIANTE

Primitivo
Rosso Salento IGT



Il nome

Il suo nome è un omaggio alle Terre di Corillo e a tutti quelli che ogni giorno, con fatica e con passione le lavorano. Nel dialetto salentino, Riente significa infatti "contadino", protagonista assoluto di una narrazione che attraverso i secoli tramanda la tradizione e l'amore per un mestiere antico.

Uve e terroir

100% Primitivo da vitigni ad alberello di oltre 60 anni. Il terreno tipicamente salentino, dal caratteristico colore rosso, con la sua composizione ricca di metalli, minerali, argilla e calcare contribuisce a creare l'identità e la personalità di questo vino.

Metodo di coltivazione e di raccolta

I rari vitigni ad alberello di oltre 60 anni delle Terre di Corillo si estendono per oltre un ettaro e sono esclusivamente curati a mano come una volta, senza l'utilizzo di alcun mezzo meccanico.

Dopo la raccolta, le uve vengono collocate in cassette areate che ne preservano l'integrità, per essere poi sottoposte a una ulteriore e rigorosa selezione.

Questo permette di garantire la massima qualità, nel rispetto assoluto dell'ambiente e del consumatore finale.

Gradazione

18% Alc./Vol.

Bouquet e sapore

Profumo inebriante e potente, con un predominante sentore di frutti rossi, scolpito da note speziate. Il gusto forte, caldo, deciso ed elegante mantiene la promessa di una esperienza sensoriale unica, definita da tannini che creano una struttura robusta. Valorizzando così la morbidezza balsamica e l'equilibrio aromatico che rendono questo vino prezioso.

TERRE DI
CORILLO

info@terredicorillo.it