

SIRIMA

Primitivo
Rosso Salento IGT



Il nome

Sirima in dialetto salentino vuol dire "mio padre". Un ricordo che evoca il semplice rito di bere un bicchiere di vino rosso al ritorno dal duro lavoro nei campi. L'importanza delle tradizioni e degli affetti familiari si trasforma così nell'impegno costante delle Terre di Corillo di realizzare un vino sincero e autentico.

Uve e terroir

Un Primitivo al 100%, puro e genuino.

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

Il lavoro indispensabile dell'uomo è quotidianamente supportato e valorizzato dai sistemi di viticoltura più moderni, nella cura attenta dei vitigni delle Terre di Corillo. Dopo la raccolta, eseguita esclusivamente a mano, 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

15% Alc./Vol.

Bouquet e sapore

Un profumo intenso ed esuberante con note di frutti maturi e una scia di tabacco si libera in un gusto dalla forte personalità. Una trama complessa e vellutata che alterna pieni e vuoti, lasciando al palato una piacevole sensazione finale di leggerezza.

TERRE DI
CORILLO

info@terredicorillo.it