



# Cooperativa Agricola Salentina TENUTA PALESE



*Tenuta Palese Salento Primitivo I.G.T. La storia del vino in Puglia ha origini antiche e nobili. I greci prima, ed i romani poi, apprezzavano il prodotto di questa terra. L'antico "merum" molto diverso e precursore del vino attuale veniva distribuito nel Mediterraneo e partiva dai porti della Puglia. Il vino salentino ha viaggiato sino ai nostri giorni, considerato sempre un buon vino da taglio che faceva da spalla a vini più conosciuti. Da qualche anno a questa parte questa tendenza è stata drasticamente ridimensionata, grazie all'opera valente dei produttori che hanno puntato alla valorizzazione qualitativa dei vitigni autoctoni. La Cooperativa Agricola Tenuta Palese con il suo impegno ha raggiunto punte d'eccellenza che con questo vino, come anche con tutti gli altri che impreziosiscono la sua produzione, vuole oggi presentare.*

<i>Tenuta Palese "Salento Primitivo I.G.T."</i>		<i>Tenuta Palese Salento Primitivo Indicazione Geografica Tipica</i>
<i>Vitigno</i>	<i>Primitivo</i>	
<i>Sistema di coltura</i>	<i>Alberello</i>	
<i>Produzione</i>	<i>70 ql. per ettaro</i>	
<i>Vinificazione</i>	<i>Fermentazione sulle bucce 12 ore, invecchiamento del vino in piccole botti di rovere francese per circa 12 mesi</i>	
<b><i>Caratteristiche organolettiche</i></b>		
<i>Colore</i>	<i>Rosso intenso con riflessi violacei</i>	
<i>Profumo</i>	<i>Intenso, vinoso, esterificato</i>	
<i>Sapore</i>	<i>Robusto, corposo</i>	
<b><i>Abbinamento cibo – vino</i></b>		
<i>Servire con i primi piatti a base di sughi di carne, on gli arrosti, cacciagione e formaggi a pasta dura.</i>		