



CANTINE PANDORA

Nome del vino / Name	I.G.T. Primitivo del Salento ZEUS
Varietà / Variety	Primitivo
Classificazione / Classification	Primitivo del Salento I.G.T.
Comuni di Produzione / Production Municipalities	Brindisi e Provincia / Brindisi and Province
Natura del Terreno / Nature of the Land	Profondi di medio impasto / Deep medium-dough
Sistema di allevamento / Growing System	Alberello Pugliese e Controspalliera / Puglia Freestanding system and vertically trellised spurred cordon
Densità di impianto / Plant Density	5.000 piante per ettaro / 5.000 plants per hectare
Resa Per ettaro / Yield per hectare	100 q.li di uva / 100 q.li of grapes
Vinificazione / Vinification	Raccolta manuale o meccanica, lunga macerazione accurata e termocontrollata. / Manual or mechanical harvesting, long careful and thermocontrolled maceration.
Periodo di Affinamento / Aging Period	in silos d'acciaio inox / in stainless steel silos
Capacità di invecchiamento / Aging capacity	4 anni / 4 years
Caratteristiche / Features	Vino di colore rosso intenso dai riflessi violacei, prodotto utilizzando le migliori uve di Primitivo raccolte a mano negli antichi vitigni nella zona del Salento. Dal profumo avvolgente, con sentori di frutta rossa e gusto pieno e morbido. / Intense red wine having vibrant purple highlights, produced using the best Primitivo grapes hand-harvested from ancient vines in the Salento area. All-encompassing fragrance, with hints of red fruit rich with soft taste.
Accostamenti / Combinations	Molto versatile negli abbinamenti. / Extremely versatile in pairings.
Parametri / Parameters	alcohol: 14,5 % vol. / alcohol: 14,5 %vol. acidità totale: 6,00 gr/l / total acidity: 6,00 gr/l zuccheri: 3,50 gr/l / sugars: 3,50 gr/l PH:3,50 / PH: 3,50
Temperatura di servizio ideale / Ideal serving Temperature	16°-18° C
Bottiglia / Bottle	bordolese conica / bordeaux conical
Imballo / Packaging	6 bottiglie / 6 Bottles

