



PRIMITIVO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CARMINA TERRÆ
CANTINE DEL SALENTO

*Carmina Terræ est l'expression authentique du Salento,
terre de soleil et de tradition.*

*Ce Primitivo incarne la richesse et la générosité du terroir,
alliées à une vinification moderne et respectueuse.*



TERROIR

Vignobles situés dans le Salento, à l'extrême sud des Pouilles.
Sols argilo-calcaires, riches en minéraux, avec une bonne
exposition au soleil et l'influence bienfaisante des brises marines.



CÉPAGE

100% Primitivo.
Cépage emblématique du Sud de l'Italie, donnant des vins
puissants, ronds et généreux.



VINIFICATION

Récolte soignée à parfaite maturité.
Macération pré-fermentaire à froid pour extraire les arômes.
Fermentation en cuves inox à température contrôlée
(24-26 °C) avec remontages réguliers.



ÉLEVAGE

Élevage partiel en fûts de chêne français et américain
pendant plusieurs mois pour apporter structure et complexité.



DÉGUSTATION

Robe : rouge profond aux reflets violines.
Nez : intense et séduisant, notes de fruits noirs mûrs
(prune, mûre, cerise noire), touches épicées et de vanille.
Bouche : ample et veloutée, tanins souples et bien intégrés,
belle concentration, finale longue et persistante.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal avec les viandes grillées ou en sauce, l'agneau,
les plats méditerranéens, les fromages affinés
et la cuisine généreuse.



CÉPAGE

100% Primitivo



APPELLATION

IGP Salento



ORIGINE

Salento - Pouilles
Italie



MILLÉSIME

2024



DEGRÉ D'ALCOOL

13,5 % vol.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 – 18 °C



POTENTIEL DE GARDE

À boire maintenant ou à garder
jusqu'en 2028

LE PRODUCTEUR

Carmina Terræ – Cantine del Salento

Des vins qui racontent l'âme du Salento.

Alliant respect du terroir, savoir-faire et innovation,
Carmina Terræ signe des cuvées modernes et généreuses,
reflet d'une région au caractère unique.



CARMINA TERRÆ
CANTINE DEL SALENTO