



PRIMITIVO DEL SALENTO  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA PROTETTA  
PROTECTED GEOGRAPHIC INDICATION

L'OPIS

 16-18° C

*Opis è stato uno dei Re del popolo  
dei Messapi.*

**Varietà delle uve:**  
Primitivo.

**Zona di produzione:**  
Zone limitate al comprensorio rientrante nelle  
province di Taranto e Brindisi.

**Periodo di vendemmia:**  
Prima e seconda decade di settembre.

**Grado alcolico:**  
Alcol svolto: 13,50% vol.

**Affinamento:**  
Acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:**  
Rubino intenso, profumi netti di ribes nero,  
lampone, cannella e vaniglia.  
Al gusto è compatto, con morbidi tannini  
vellutati; la nota calorica in equilibrio con  
l'acidità

**Abbinamenti:**  
Pasta e fagioli; lasagne al forno; salsicce con  
fagioli; coscia di maiale in crosta; formaggi  
tipici locali semistagionati.

**Grape variety:**  
Primitivo

**Production zone:**  
Districts in the provinces of Taranto and  
Brindisi.

**Harvest:**  
First and second ten days in September.

**Alcohol by volume:**  
13.5%

**Aging:**  
Steel

**Organoleptic characteristics:**  
Heady ruby red, particularly intense bouquet of  
blackcurrant, raspberries, cinnamon and vanilla,  
full flavoured to the palate with soft and velvety  
tannicity with noted warmth balanced with  
acidity.

**Pairing:**  
Pasta and beans, lasagne and baked pastas,  
sausages and beans, roast leg of pork, medium  
matured local cheeses.

