



# EPICURO



## PRIMITIVO

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
ROSSO



### VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

### UVE DI PROVENIENZA

Primitivo.

### RESA PER ETTARO

120/130 quintali circa.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

### SUOLO

Terre rosse ricche di ferro su fondo calcareo.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lavorazione degli acini grezzi senza pigiatura mediante ausilio di nastri in vasche aperte a temperatura controllata, fermentazione ed affinamento in acciaio.

### ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino luminoso. Al naso frutta rossa di bosco, prugna, felce, lievemente balsamico sul finale. Fruttato e vegetale in bocca, sorretto da grande sapidità che ne amplifica la progressione aromatica e la persistenza.

### TITOLO ALCOLEMICO

14%.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

### ABBINAMENTI

Antipasti di montagna, formaggi di media stagionatura, pasta al ragù, bistecche.

### RICONOSCIMENTI

2020 › 97 punti Luca Maroni