



Gran Appasso

PRIMITIVO APPASSIMENTO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

100% Primitivo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese e cordone speronato.

SUOLO

Terre rosse ricche di sostanze organiche, esposizione Nord-Sud.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia e lavorazione soffice delle uve, macerazione e fermentazione prolungata a temperatura controllata. A fine fermentazione sosta per un breve periodo sulle bucce. Può subire passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino intenso e luminoso. Naso di grande intensità, etereo e balsamico, poi fruttato su sensazioni di ciliegia nera matura e frutti di bosco, spezie dolci ed erbe mediterranee, grafite e sottobosco. Il sorso è strutturato e potente, morbido ed elegante, ben equilibrato, progressivo, e dalla persistenza quasi interminabile di frutta e polvere di cacao amaro.

TITOLO ALCOLEMICO

15-16%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pasta con sughi di carne o ragù di selvaggina, arrosti, stracotti di manzo e bufalo, cacciagione e formaggi di media stagionatura.

RICONOSCIMENTI

2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy

› Medaglio d'Oro Mundus Vini

› 99 punti Luca Maroni

2017 › Medaglia d'Oro e Best of Show Mundus Vini

› 99 punti Luca Maroni