



PRIMITIVO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Primitivo come da disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terre rosse ricche di ferro su fondo calcareo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia a maturazione fenolica con lavorazione soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione prolungata. Può subire passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

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

TITOLO ALCOLEMICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

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