



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

13,5%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

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