

Primitivo IGT Puglia



VINIFICAZIONE

Abbiamo scelto di proporre uno dei vini più rappresentativi della Puglia. Il Primitivo è un vino rosso di grande stoffa, raffinato ed elegante, risultato di un'attenta ricerca delle migliori partite di Primitivo. Le uve, dopo un'accurata selezione, vengono raccolte nella prima decade di settembre. La vinificazione avviene tramite fermentazione alcolica a temperatura controllata seguita da fermentazione malolattica, al fine di conferire al vino un tocco più vellutato al palato ed una maggiore stabilità nel tempo. L'affinamento prosegue per almeno 10 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso violaceo brillante. Il profumo è abbastanza intenso e persistente, fruttato in cui si riconoscono nettamente la ciliegia e le amarene sotto spirito; leggera nota speziata. Il sapore è secco, morbido, abbastanza fresco e tannico, sapido e corposo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si può abbinare a tutti i grandi piatti della tradizione italiana, dalle lasagne al forno al risotto allo zafferano. Ideale con selvaggina e formaggi stagionati.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	Primitivo 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	spalliera



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	IGT Puglia
GRADO ALCOLICO	14.00 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 – 20°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml