



ITALIA

PUGLIA

PRIMITIVO

Denominazione:	Primitivo Puglia IGT
Tipologia:	Vino fermo
Uve:	Primitivo
Primo anno di produzione:	2017
Area:	Puglia

IN VIGNA

Suolo:	Calcereo - argilloso e limoso
Altimetria ed esposizione:	200 m.s.l.m.
Età dei vigneti:	10 - 20 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Vendemmia:	Meccanica

IN CANTINA

Vinificazione:	In rosso
Grado alcolico:	13.5 % vol.
Zuccheri:	6 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Rosso rubino intenso con sfumature violacee
Olfatto:	Caldo e avvolgente con note fruttate di amarena e bacche di bosco, speziato con sfumature di cacao
Gusto:	Armonico e rotondo, leggermente vellutato

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Abbinamenti:	Accompagna perfettamente primi piatti saporiti, selvaggina stufata e carni rosse in genere
Shelf life:	24 mesi

