



PRIMITIVO

Biologico e vegano
Primitivo Puglia IGT

Il Primitivo Puglia IGT si svela con un rosso rubino intenso e caldo, arricchito da sottili e invitanti sfumature violacee. Le uve nascono sulle caratteristiche terre rosse pugliesi, argillose e limose, che scolpiscono nel vino una notevole complessità e profumi avvolgenti. Al palato, è corposo e armonico, con note calde e ricche che evocano la generosità del sole e la passione più autentica del territorio.

Certified



Corporation

Denominazione: Primitivo Puglia IGT
 Tipologia: Vino rosso
 Uve: Primitivo
 Area: Puglia



VIGNA

Suolo: Calcareo - argilloso e limoso
 Età dei vigneti: 10 - 20 anni
 Vendemmia: Meccanica



SERVIZIO

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

CERTIFICAZIONI



VEGAN



CANTINA

Vinificazione: In rosso
 Grado alcolico: 13,5 - 14 % vol.
 Zuccheri: 6 g/l



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.