

PRIMITIVO PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

RED WINE
PRODUCT OF ITALY
Net. Cont. 750 ml



Vitigno: minimo 85% Primitivo IGT e massimo 15% di altre uve rosse che sono autorizzate.

Origine: Puglia

Vinificazione: del tipo tradizionale con rimontaggi quotidiani per la prima settimana per poi operare, quotidianamente, un solo e lungo rimontaggio fino a quando non è terminata la fermentazione alcolica. La temperatura di fermentazione è impostata 22°-28°C. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce, si predispongono le migliori condizioni per l'avvio della fermentazione malo-lattica. Il processo di imbottigliamento inizia nel mese di giugno successivo alla vendemmia.

Conservazione e invecchiamento: si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo importante vino può superare i 3-4 anni.

Colore: viola intenso con riflessi granato.

Profumo: buona complessità che va dalla prugna alla marmellata di ribes nero. Note speziate di pepe nero e rosmarino. Intrigante per le note di mandorla amara e vaniglia.

Sapore: molto piacevole, caldo e avvolgente. Notevole persistenza. Retrogusto di spezie e mandorle.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale: 18/20° C

Affinità gastronomiche: Il Primitivo IGT si sposa bene con primi e secondi piatti di carne, selvaggina, cervo, cinghiale. Interessante con bistecche di tonno e pesce spada. Piacevole con formaggi semi stagionati.

Confezione: bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.