



Italia

Puglia

PRIMITIVO



Denominazione:	Primitivo Puglia IGT
Uve:	100% Primitivo
Primo anno di produzione:	2017
Area:	Taranto - Puglia

in vigna

Suolo:	calcareo - argilloso/limoso
Altimetria ed esposizione:	200 m.s.l.m.
Età dei vigneti:	10-20 anni
Resa delle uve:	150 q.li/ha
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Vendemmia:	meccanica

in cantina

Vinificazione:	in rosso
Grado alcolico:	13% 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

Abbinamenti consigliati:	accompagna perfettamente primi piatti saporiti, selvaggina stufata e carne rosse in genere
---------------------------------	--

