

# Il Principale

Puglia / Rosso

Indicazione geografica protetta



Una scrupolosa selezione di grappoli per esprimere al meglio l'eleganza e la finezza del Primitivo in Terra delle Gravine.

Si abbina perfettamente ad una costata di scottona al sangue; in alternativa consigliamo carni rosse alla griglia.

**Denominazione:** Rosso Puglia IGP.  
**Uvaggio:** 100% Primitivo.

## In vigna

**Zona di produzione:** C.da Caragnano, Mottola, 280 m s.l.m.  
**Suolo:** Franco-argilloso, profondo.  
**Sistema di Allevamento:** Guyot Basso.

**Resa per ettaro:** 65 q.li/ha.  
**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Settembre.  
**Raccolta:** Manuale in cassette da 20 Kg.

## In cantina

**Vinificazione:** Le uve vengono selezionate in vigna dai vignaioli più esperti. In cantina, dopo la diraspatura, il pigiato è trasferito in un serbatoio di acciaio inox termo-controllato, dove compierà il processo macerativo e fermentativo con frequenti

rimontaggi e follature. La macerazione ha una durata di circa 15-16 giorni ed è condotta intorno alla temperatura di 25 °C.

**Affinamento:** Da 8 a 12 mesi in tonneau di rovere francese. Segue una sosta in acciaio di 3 mesi ed un riposo in bottiglia di almeno altri 3 mesi prima di essere messo in vendita.

## Caratteristiche Organolettiche

**Colore:** Rosso granato.  
**Olfatto:** Dotato di un'importante intensità aromatica, sviluppa aromi di frutta rossa ben matura, come amarena, ciliegia ferrovia, mirtilli neri e raffinate note di liquirizia e mandorle tostate.  
**Palato:** Pieno, avvolgente, vellutato con tannini importanti e raffinati.

**Grado alcolico:** 15% vol.  
**Temperatura di servizio:** 17-18°C.