

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.