

Primitivo

Puglia / Rosso

Indicazione geografica protetta



L'essenza della Terra delle Gravine in un Primitivo fresco, elegante, non stucchevole.

Si abbina perfettamente all'arrosto misto di carne; in alternativa consigliamo carni in umido o carni alla griglia.

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

In vigna

Zona di produzione: C.da Matine, Mottola, 280 m s.l.m.
Suolo: Terra rossa, mediamente profondo.
Sistema di Allevamento: Guyot.
Resa per ettaro: 80 q.li/ha.
Epoca di vendemmia: Prima decade di Settembre.
Raccolta: Manuale in piccoli cassoni.

In cantina

Vinificazione: Le uve, una volta giunte in cantina, vengono trasferite in un serbatoio di acciaio inox termocontrollato dove compiranno il processo macerativo e fermentativo, durante il quale si effettueranno frequenti rimontaggi, follature

e delestages. La macerazione ha una durata variabile a seconda delle caratteristiche dell'uva ed è condotta alla temperatura di 25 °C.
Affinamento: Una volta terminata la macerazione post-fermentativa, il vino compie un affinamento di 6 mesi in tonneau di rovere francese, al quale segue un riposo in acciaio (3 mesi) e bottiglia (3 mesi), prima di poter essere venduto.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso granato.
Olfatto: Dotato di un'importante intensità aromatica, sviluppa eleganti aromi fruttati e floreali, di violetta, lampone, ribes nero e spezia, con note di cannella.
Palato: Fine e strutturato; finale lungo con piacevoli ritorni di frutti (neri e rossi) e fiori.
Grado alcolico: 14,5% vol.
Temperatura di servizio: 17-18°C.