

Primitivo

Puglia / Primitivo / Rosso / Red Wine

Indicazione geografica protetta



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

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

Uvaggio: 100% Primitivo.

In vigna

Suolo: Calcareo, molto pietroso.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: da 80 a 90 q.li/ha.

In cantina

Affinamento: Acciaio, bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino carico e intenso.

Olfatto: Sentori tipici di marasca e ciliegia, rinvigoriti da freschezza balsamica

Palato: Freschezza immediata al palato, seguita dalla struttura tipica del Primitivo per un sorso intenso ed allo stesso tempo elegante.

Temperatura di servizio: 17-18°C.



The essence of the "Terra delle Gravine" region in a fresh, elegant, and never cloying Primitivo.

It pairs perfectly with a rare rib-eye steak; alternatively, we recommend grilled red meats.

Grapes: 100% Primitivo.

In the vineyard

Soil: Limestone, very stony

Training system: Guyot.

Yield per hectare: from 8 to 9 tons/ha.

In the cellar

Aging: Stainless steel, bottle.

Tasting notes

Color: Garnet red.

Nose: Fruity, floral, specifically violet, raspberry, blackcurrant, balsamic.

Palate: Fine, vertical, elegant.

Serving temperature: 17-18°C.