

Il Principale

Puglia / Primitivo / Rosso / Red Wine

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.

Uvaggio: 100% Primitivo.

In vigna

Suolo: Franco-argilloso, profondo.

Sistema di Allevamento: Guyot Basso.

Resa per ettaro: da 60 a 70 q.li/ha.

In cantina

Affinamento: Tonneau francese, acciaio, bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso granato.

Olfatto: Frutta rossa matura, come amarena, ciliegia ferrovia, mirtilli neri e raffinate note di liquirizia e mandorle tostate.

Palato: Pieno, avvolgente con tannini morbidi.

Temperatura di servizio: 17-18°C.



A meticulous Primitivo grapes selection to best express the elegance and the finesse of the "Terra delle Gravine".

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

Grapes: 100% Primitivo.

In the vineyard

Soil: Deep clay loam.

Training system: Guyot.

Yield per hectare: from 6 to 7 tons/ha.

In the cellar

Aging: French tonneau, stainless steel tank, bottle.

Tasting notes

Color: Garnet red.

Nose: Ripe red fruit, such as black cherry, cherry, blueberry, and refined notes of licorice and toasted almonds.

Palate: Full-bodied, enveloping with soft tannins.

Serving temperature: 17-18°C.