

I VARIETALI

MATERVITAE PRIMITIVO

**MATERVITAE
PRIMITIVO**
Puglia IGT
Rosso

vitigni utilizzati:

Primitivo

zona ubicazione vigneti:

Puglia – area centrale e del
Tarantino

altitudine:

50-100 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

alberello pugliese,
controspalliera

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

90-100 q.li

vendemmia:

2[^] decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con
macerazione

affinamento:

acciaio 8 mesi - bottiglia

alcol svolto:

13,0% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino
intenso con riflessi violacei da
giovane che tendono al
granato con l'invecchiamento

profumo:

bouquet intenso, pieno e
fragrante con sentori speziati

sapore:

gusto armonico, di corpo,
avvolgente, con lievi note dolci

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare carni rosse,
arrosti, selvaggina. Ottimo con
formaggi stagionati e salumi

temperatura di servizio:

18° - 20°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

