

I QUOTIDIANI

È ARTE PRIMITIVO



**È ARTE
PRIMITIVO**
Puglia IGT
Primitivo
Rosso

vitigni utilizzati:

Primitivo

zona ubicazione vigneti:

Puglia – area di Manduria
e Sava (Taranto)

altitudine:

50 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

alberello pugliese

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

90-100 q.li

vendemmia:

2^a 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
fragante 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

**È ARTE
PRIMITIVO**
Puglia IGT
Primitivo
Red wine

grapes:

Primitivo

vineyard location:

Apulia – Manduria and Sava
(Taranto) area

altitude:

50 mt. a.s.l.

soil:

clayey with medium texture

training system:

Apulian gobelet

plants/ha:

4,500

grape yield kg/ha:

9,000-10,000 kg

harvest:

mid-September

vinification:

fermentation with
maceration

ageing:

steel 8 months - bottle

alcohol content:

13.0% by vol

colour:

deep ruby red with purple
glints when young, verging
on garnet with ageing

smell:

intense, full, fragrant and
spicy bouquet

taste:

balanced, full-bodied,
enwrapping, with slight
sweet notes

food pairing:

classic red wine, perfect to
match red meat, roast, game.
Excellent with mature cheese
and salami

servicing temperature:

18° - 20°C

storing:

in a cool place, away from
light and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750