

INFINITUM

INFINITUM PRIMITIVO



**INFINITUM
PRIMITIVO**
Puglia IGT
Rosso

vitigni utilizzati:
Primitivo
zona ubicazione vigneti:
Puglia – area centrale 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:
100 - 120 q.li
vendemmia:
2^a decade di settembre

vinificazione:
fermentazione con
macerazione
affinamento:
acciaio 6 mesi - bottiglia
alcol svolto:
13,0% vol

colore:
vino dal colore rosso rubino
brillante con leggeri riflessi
violacei
profumo:
bouquet fresco e intenso,
fragante con sentori speziati
sapore:
gusto rotondo, morbido e
vellutato

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

**INFINITUM
PRIMITIVO**
Puglia IGT
Red wine

grapes:
Primitivo
vineyard location:
Apulia – Central area of
Tarantino
altitude:
50 - 100 mt. a.s.l.
soil:
clayey with medium texture
training system:
Apulian gobelet,
vertically trellised
plants/ha:
4,500
grape yield kg/ha:
10,000 - 12,000 kg
harvest:
mid-September

vinification:
fermentation and maceration
ageing:
steel 6 months - bottle
alcohol content:
13.0% by vol

colour:
brilliant ruby red with purple
glints
smell:
fresh and intense bouquet,
fragrant with spicy notes
taste:
round taste, soft and velvety

food pairing:
classic red wine perfect to
match red meat, roast, game.
Excellent with mature cheese
and salami.
serving temperature:
18°-20°C
storing:
in a cool place, away from light
and sources of heat
available sizes:
bottle lt. 0.750