

## GLI SPECIALI

# PASSIONE REALE APPASSIMENTO

**PASSIONE REALE  
APPASSIMENTO**  
Puglia IGT  
Rosso

**vitigni utilizzati:**

Primitivo  
Nero di Troia

**zona ubicazione vigneti:**

Puglia – area delle Murge e  
del Primitivo

**altitudine:**

50-450 mt. s.l.m.

**tipo di suolo:**

argilloso di medio impasto

**sistema di allevamento:**

alberello pugliese,  
contropalliera

**ceppi/ha:**

4.500

**resa uva q.li/ha:**

90-100 q.li

**vendemmia:**

vendemmia tardiva ( dopo  
leggero appassimento in  
pianta)

**vinificazione:**

fermentazione con  
macerazione

**affinamento:**

acciaio 8 mesi - bottiglia

**alcol svolto:**

14,0% 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

**PASSIONE REALE  
APPASSIMENTO**  
Puglia IGT  
Red wine

**grapes:**

Primitivo  
Nero di Troia

**vineyard location:**

Apulia – Murge and  
Primitivo area

**altitude:**

50-450 mt. a.s.l.

**soil:**

clayey with medium texture

**training system:**

Apulian gobelet,  
vertically trellised

**plants/ha:**

4,500

**grape yield kg/ha:**

9,000-10,000 kg

**harvest:**

late harvest (after slight  
drying on the vine)

**vinification:**

fermentation with  
maceration

**ageing:**

steel 8 months - bottle

**alcohol content:**

14.0% 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

**serving temperature:**

18°- 20°C

**storing:**

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

**available sizes:**

bottle lt. 0.750

