

LE RARE VIGNE

SINCE 1913 PRIMITIVO

SINCE 1913

PRIMITIVO

Puglia IGT

Rosso

vitigni utilizzati:

Primitivo

zona ubicazione vigneti:

area centrale della
Puglia. Vigneti collocati
tra Manduria e Gioia del
Colle

altitudine:

50 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

argilloso di medio
impasto

sistema di allevamento:

alberello pugliese

ceppi/ha:

6.000

resa uva q.li/ha:

70 q.li

epoca di vendemmia:

2^a decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con
macerazione

affinamento:

acciaio 10 mesi -
barrique 6 mesi -
bottiglia

alcol svolto:

14,5% vol

colore:

vino dal colore rosso
rubino intenso che si
arricchisce di riflessi
arancioni con
l'invecchiamento

profumo:

bouquet intenso, pieno e
fragrante

sapore:

gusto armonico, di corpo

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare arrosti di
carni rosse. Ottimo con
formaggi a pasta dura 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

