



COLLI DELLA MURGIA

## DOLINE PRIMITIVO

VINO PRIMITIVO IGP PUGLIA

VITIGNI: Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ALTIMETRIA E ALLEVAMENTO: 450 mt. s.l.m.; Guyot; 4500 piante per ettaro.

FERTILIZZAZIONE: Inerbimento e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari con rame e zolfo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte a mano e diraspate. La fermentazione avviene per circa due settimane a temperature controllate. Permanenza in serbatoi termocondizionati. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

NOTE PER LA DEGUSTAZIONE: Intense note speziate e sentori di frutta rossa matura completati da una piacevole sensazione di morbidezza e complessità. Accompagna benissimo piatti a base di carni rosse o pietanze strutturate della tradizione pugliese.

GRAPE VARIETY: *Primitivo*. ALCOHOL CONTENT: 14% vol.

ELEVATION: 450 mts. TRAINING SYSTEM: *Guyot*

VINEYARD DENSITY PER HECTARE: 4500. SOIL FERTILIZATION: *Cover cropping and green manure of different plants. Pesticide treatments with copper and sulfur.*

PRODUCTION METHOD: *After manually harvest the grapes are pressed directly without crushing. The grapes are destemmed and fermented in steel vats. The fermentation takes place in contact with the peel for about two weeks with controlled temperature in steel tanks thermal conditioned. Bottle aging for six months.*

SENSORIAL FEATURES AND PAIRING NOTE: *Intense spicy notes and hints of ripe red fruits complemented by a pleasant feeling of softness and complexity. Perfect pairing with red meat dishes or typical Apulian culinary specialties.*



[www.collidellamurgia.it](http://www.collidellamurgia.it)