

PRIMITIVO

PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta



Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

Varietà

100% Primitivo

Vigneti

Allevati a spalliera con cordone speronato su terreni ricchi, argillosi e tendenzialmente calcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

Vinificazione

La vendemmia avviene tra la fine di agosto e le prime due settimane di settembre. La macerazione dura 8-10 giorni con frequenti rimontaggi per l'ossigenazione ed a temperature costanti di fermentazione.

Maturazione

Dopo alcuni mesi in vasche di cemento vetrificato, il vino matura in botti di rovere di Slavonia da 35 Hl. Affinamento in bottiglia per un periodo di 3 mesi prima della commercializzazione.

Note di degustazione

Colore Rosso violaceo. Bouquet di frutta a bacche nere con note speziate. Morbido, armonico e ben strutturato.

Abbinamenti gastronomici

Vino energico e ben strutturato adatto ad accompagnare pietanze ricche e saporite come carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stapparlo almeno 20 minuti prima di servirlo, preferibilmente ad una temperatura di 18°C.

Alcool %	Zuccheri Residui g/lit	Acidità Totale g/lit	Solfiti mg/lit
14	1,8	4,9	Totale 75 / Libera 15