

PRIMITIVO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



UVAGGIO : Primitivo PUGLIA

AREA DI PRODUZIONE : Puglia

ALCOL: 13,50% vol

VENDEMMIA Settembre – Ottobre

VINIFICAZIONE: fermentazione sulle bucce per 15 – 20 giorni a temperatura controllata non oltre i 25°C.

INVECCHIAMENTO affinato in acciaio per sei mesi ed elevato in bottiglia.

NOTE D EGUSTATIVE colore rosso violaceo brillante, bouquet persistente ed intenso di frutti rossi quali ciliegia e amarene sotto spirito. Leggera nota speziata. Sapore secco, morbido, fresco e sapido.

ABBINAMENTI piatti della tradizione italiana, risotti, selvaggina e formaggi stagionati.