

DIECI.NOVE.DIECI



Primitivo

Puglia - Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Puglia, nelle province di Taranto e Brindisi

VITIGNO:

Primitivo in purezza

TERRENO:

Medio impasto sito intorno al 40° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

A spalliera

RACCOLTA:

Vendemmia meccanica

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione con macerazione pellicolare a temperatura controllata di 25°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio Inox termocondizionate. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol

COLORE:

Rosso rubino

OLFATTO:

Aroma intenso, erbe mediterranee, e finale speziato che ricorda l'aneto

GUSTO:

Equilibrato, persistente con spiccate note erbacee

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Arrosti di carni rosse, grigliate, primi piatti con sughi di carne, formaggi a media stagionatura e zuppe di legumi.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Lentil soupe - Egitto
Kofte spiedini - Turchia

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18 °C

CURIOSITÀ:

I primi documenti storici attendibili sul diffondersi del vitigno risalgono alla seconda metà del 1700 grazie a Don Francesco Filippo Indelicati che notò nelle sue vigne un vitigno che giungeva a maturazione prima degli altri, dando uva nera, dolce e gustosa che si poteva vendemmiare già a fine agosto.