Primitivo Puglia IGT

Vino Rosso Fermo

Vino adatto ad arrosti di carni rosse, grigliate, primi piatti con sughi di carne, formaggi a media stagionatura e zuppe di legumi.

Primitivo / IGT Puglia:

PROVENIENZA: Puglia nelle province di Taranto e Brindisi

VITIGNO: Primitivo con una piccola percentuale di Negroamaro

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: 12% vol

COLORE: rosso rubino

OLFATTO: aroma intenso, erbe mediterranee, e finale speziato.

GUSTO: equilibrato, persistente con spiccate note erbacee

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Spatzly with bacon and raclette – Germania, Empanadas fritte – Argentina

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 Indellicati 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