

# Primitivo Puglia IGT

*Il Feudo*<sup>®</sup>



## Vino Rosso Fermo

Vino adatto ad arrostiti 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 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