

# Primitivo Puglia IGT

**DIECI.NOVE.DIECI**

## 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 / Dieci.Nove.Dieci:

**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:** Pigiadirasatura 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 che ricorda l'aneto.

**GUSTO:** Equilibrato, persistente con spiccate note erbacee.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° – 18°C

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Lentil soupe – Egitto, Kofte spiedini – Turchia

**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, gustosa che si poteva vendemmiare già a fine agosto.