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: 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 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.