



1922

 Primitivo
IGT Puglia

/  VOL. 14,5%
+ 4,5% /  500 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato di anni 30 di età

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Turi, Gioia del Colle e Putignano, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: terreno argilloso con presenza elevate di affioramento rocciosi che frantumati conferiscono calce e refrigerio per le radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 20 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino profondo, riccamente fruttato, more, prugne e amarene mature, confettura di ciliegie, ricordi di fichi e frutta secca. E poi, fini sentori floreali di rose e erbacei di erbe mediterranee, sottili note speziate di liquirizia e anice stellato un ventaglio ampio e sontuoso di aromi seducenti un'esplosione di frutta matura e croccante, morbido caldo, delicatamente dolce ma sorretto da una sorprendente vena acida e tannica. Interminabile lunghezza e pulizia di bocca in chiusura, un vino armonico e ricco, che appaga i sensi e non si dimentica

Abbinamenti: Ben si sposa con pasticceria e dolci della tradizione a base di mandorla. Da provare anche abbinato con formaggi a pasta filata di media stagionatura

Temperatura di servizio: 18°C



EAN
8054529660117