



TOPPARELLO



Primitivo
IGT Puglia



VOL. 12,5%



750 ml

Tipologia: Rosato

Vitigno: Primitivo

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

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: Terra rossa con presenza elevate di affioramenti rocciosi che frantumati conferiscono calcare e refrigerio per le radici nel periodo di aridità estiva.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, pigia-diraspatura pressatura delle uve diraspate con presse soffici utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura.

Affinamento: Affinato in acciaio ed in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Vivace bouquet di note fruttate e floreali, fra le quali spiccano le note di ciliegia, melagrana, viola e rosa tea sapido e fresco, fine e di buona lunghezza, si chiude asciutto e pulito vino godibile e di grande bevibilità, regala una fine e delicata armonia di sensazioni

Abbinamenti: Vino molto versatile e da tutto pasto, si sposa bene con i piatti della tradizione mediterranea, minestre di legumi e carni bianche, piatti elaborati di pesce e molluschi ben si sposa con antipasti, piatti di pesce grigliato, molluschi e crostacei, ma anche carni bianche e formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio: 8°-10°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660179