



PRIMITIVO APPASSIMENTO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

100% Primitivo.

RESA PER ETTARO

70-80 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese.

SUOLO

Terre rosse ricche di sostanze organiche, esposizione Nord – Sud a 100 m.s.l.m.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia manuale delle uve, fermentazione prolungata sulle bucce di 20 giorni con macerazione a temperatura controllata, malolattica e affinamento in acciaio e legni di rovere di varia natura e dimensione.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino intenso e luminoso. Naso di grande intensità, etereo e balsamico, poi fruttato su sensazioni di ciliegia nera matura e frutti di bosco, spezie dolci ed erbe mediterranee, grafite e sottobosco. Il sorso è strutturato e potente, morbido ed elegante, ben equilibrato, progressivo, e dalla persistenza quasi interminabile di frutta e polvere di cacao amaro.

TITOLO ALCOLEMICO

16%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pasta con sughi di carne o ragù di selvaggina, arrostiti, stracotti di manzo e bufalo, cacciagione e formaggi di media stagionatura.

RICONOSCIMENTI

- 2017 › Medaglia d'Oro e Best of Show Mundus Vini
› 99 punti Luca Maroni
- 2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 99 punti Luca Maroni