



PRIMITIVO

TIPOLOGIA/Type	I.G.P. Puglia
UVE/ Grape	100% Primitivo
GRADAZIONE ALC./Alcohol	13,5 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Puglia
RESA/ Yeald	50 QUINTALI PER ETTARO / 50 quintals per hectare
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 14 kg / Hand-picked into crates of 14 kg
VINIFICAZIONE/ Vinification	PIGIATURA SOFFICE PRECEDUTA DA DIRASPATURA E SELEZIONE SIA DEL GRAPPOLO CHE DEL CHICCO. VINIFICAZIONE SEPARATA CON 18 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI TRONCO-CONICI DI ROVERE A TEMPERATURA CONTROLLATA. ASSEMBLAGGIO DELLE MASSE A TERMINE FERMENTAZIONE MALOLATTICA / <i>Soft pressing is preceded by selection and destemming of grapes and seeds. separate vinification with 18 days of maceration on the skins in oak conical vats at controlled temperature. Wine is blended at the end of malolactic fermentation.</i>
ELEVAMENTO/Aging	IN BOTTI DI ROVERE DA 20 ETTOLITRI PER CA. 6 MESI + 6 MESI IN BARRIQUE AMERICANE / <i>In oak barrels of 20 hectolitre for about 6 months + 6 months in American Barriques</i>
AFFINAMENTO/Maturation	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 3 MESI / <i>For at least 3 months in a bottle</i>
ORGANOLETTICA/ Characteristics	ROSSO RUBINO CON RIFLESSI PORPORA, FRUTTATO E SPEZIATO, DI BUONA INTENSITA' E CORPO, INTERESSANTE TRAMA TANNICA ED ACIDITA' ABBASTANZA PERSISTENTE. SENTORI DI CUOIO STAGIONATO E PEPERONE VERDE / <i>Ruby red with purple reflections, fruity and spicy bouquet, with good intensity, full bodied and tannic, persistent acidity. flavours of matured leather and green pepper</i>
TEMPERATURA/ Temperature	SERVIRE A 20 GRADI CIRCA, STAPPARE 1 ORA PRIMA / <i>Serve at about 20 degrees, open 1 hour before</i>
ABBINAMENTI/ Best served with	CARNI ROSSE, ARROSTI, GRIGLIATI, FORMAGGI STAGIONATI / <i>Red meat, roasted meat, grilled meat, matured cheeses</i>