

PRIMITIVO

Rosso Puglia IGP



VITIGNO	Primitivo
ZONA DI PRODUZIONE	Manduria, Puglia. Temperature medio-alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana argillosa.
COLTIVAZIONE	Alberello (n. 5.000 viti per ettaro)
PERIODO DI VENDEMMIA	Prima decade di settembre. Uve raccolte manualmente.
VINIFICAZIONE	Macerazione termocontrollata in acciaio inox
PERMANENZA SUI LIEVITI	3 mesi
MATURAZIONE ED AFFINAMENTO	In acciaio inox per 6 mesi e successivi 5 mesi in bottiglia
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Colore rosso porpora molto intenso ed elegante. È un vino caldo ed avvolgente, con un bouquet fruttato di prugna, confettura di ciliegia e more a cui si aggiungono note speziate ed inconfondibili sentori di vaniglia. Vino di grande corpo, strutturato e giustamente tannico. Morbido con un finale che regala note di cacao e caffè.
ABBINAMENTI	Adatto ad accompagnare primi piatti robusti, carni alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18/20 ° C
FORMATO	375 ml / 750 ml

Passione e tradizione



**CANTINE
SPELONGA**