

LINEA SPELONGA

# PRIMITIVO

Primitivo Puglia IGP

INFO DI  
SMALTIMENTO,  
NUTRIZIONALI  
E INGREDIENTI



Primitivo



750 ml



14%  
vol.



18-20°C



## Zona di produzione

Manduria, Puglia  
Temperature medio-alte e bassa piovosità. Terreni a grana argillosa.

## Coltivazione Periodo di vendemmia

Alberello (5000 viti per ettaro)  
Prima decade di settembre.  
Uve raccolte manualmente.

## Vinificazione

Macerazione termocontrollata in acciaio inox.

## Permanenza sui lieviti

3 mesi

## Maturazione e affinamento

In acciaio inox per 6 mesi.  
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 ciliegie 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.

## Contenuto per cassa

6 x 0,75 LT

## Storia

La sua storia si perde nella notte dei tempi. E' uno dei simboli indiscussi della viticoltura e dell'enologia della nostra Puglia.

Riconoscimenti

BIBENDA **vino**



CONCOURS  
MONDIAL  
de  
BRUXELLES



VINI  
BUONI  
D'ITALIA

5StarWines **vinitaly**  
INTERNATIONAL

MERUM  
ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

The MERANO  
WineHunter  
EXCELLENCE IS AN ATTITUDE