



l'onda del
cambiamento



SCHEDA TECNICA PRIMITIVO



Varietà: Primitivo

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta Puglia

Produzione: Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

Vendemmia: Seconda decade di Settembre

Allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 70 q.li

Vinificazione: L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice, tramite un sistema di tubo in tubo il mosto viene raffreddato e inviato ai vinificatori della capacità max di 300 HL, aventi altezza e diametro uguali. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata per circa 3 settimane.

Affinamento: 18 mesi in parte in botte di rovere, in parte in serbatoi in acciaio inox di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.

Alcol: 14% vol.

Colore: Rosso rubino profondo e luminoso

Note sensoriali: **Aroma:** Irrompe intensa la vocazione fruttata del vitigno con i sentori prugnosi e di marasche in confettura, con sentori minerali e cenni di cannella.

Gusto: Impatto di volume ma fine, ricco ed equilibrato con sentori di piccoli frutti di bosco e spezie nel finale.

Temp. di servizio: 17 - 18 °C

SCHEDA TECNICA 01/05/2015 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso