



ORIGINI PRIMITIVO PUGLIA I.G.T.

CARATTERISTICHE

Denominazione: Puglia, Igt

Vitigno: Primitivo

Zona di produzione: Puglia

Vinificazione: Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni a temperatura controllata di 10-25°C.

Affinamento: In botti di rovere 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso intenso. Aroma di frutti a bacca rossa con nota di sottofondo erbacea. Struttura media con morbida componente tannica e un finale persistente.

Abbinamento: Grigliate di carne, salumi e formaggi.

Chiusura: Tappo a vite

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 13,0%

Acidità totale: 5,3g/l

Bicchiere: Vino rosso medio

Zuccheri: 4,5g/l

Estratto netto: 25,0g/l

FEATURES

Denomination: Puglia, Igt

Varietal: Primitivo

Production zone: Puglia

Vinification: Fermentation in stainless steel for about 10 days at 20-25°C.

Maturation: Aging in oak 6 months.

Tasting notes: Deep red colour. Flavour of red-berry fruits with a leafy hint. Medium concentrated palate and soft tannins with a lingering finish.

Food pairing: with grilled meat, cold cuts and cheeses.

Closure: screw top

Serving temperature: 18-20°C

Alcohol: 13,0%

Total acidity: 5,3g/l

Suggested glass: Medium-bodied red wine

Residual sugar: 4,5g/l

Net extract: 25,0g/l

