

PUGLIA  
Indicazione  
Geografica Protetta  
**PRIMITIVO**



## TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

### Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

**Tipo di vino** Rosso

**Tipo di terreno**

Di medio impasto e argillo-calcarei

**Sistema di Allevamento** Guyot

**Vendemmia** Verso la metà di Settembre

**Resa ettaro** 80 q.li/ha

**Vinificazione**

Le uve vengono prima selezionate, dirasate e pressate sofficemente. Facciamo una breve macerazione per 6/10 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 25 ° C con frequenti rimontaggi nelle prime fasi della fermentazione. La macerazione si propone di estrarre tannini morbidi e colori, mentre ottenere una struttura più grande e l'equilibrio.

La fermentazione malolattica ammorbidisce e ridurre l'acidità e può essere una fonte di sapori come il burro, nocciola e rende il vino più rotondo e più ricco. Una parte della massa vino matura in vasche d'acciaio e parte in barriques francesi e americane con livelli di tostatura differenti.

Dopo il blend il vino si affina in bottiglia per almeno 4 mesi prima della commercializzazione

**Caratteristiche**

Di colore rubino intenso con sfumature violacee. All'olfatto i principali sentori sono quelli che conducono a frutti a bacca rossa quali: more, mirtili, prugne, ciliegia molto matura e note inconfondibili di uva primitivo, matura, che conferiscono a questo vino le tipiche note varietali del vitigno

**Abbinamenti**

Primitivo si abbina con una ampia varietà di alimenti. Ortaggi freschi, pomodori e olio d'oliva pepe sono facilmente da integrare con i sapori del Primitivo. Il cibo pugliese mette in mostra prima le verdure: fave, melanzane, peperoni tutti trovano la loro strada con la pasta, gratinati e stufati. Melanzane ripiene, di agnello e piselli in umido, e pasta orecchiette con le cime di rapa sono alcuni esempi.

CARNI: gli arrostiti di carne rosse, brasati, bistecca marinata, involtini di carne, pasticci di carne.

FORMAGGI: pecorino, asiago, grana padano, provolone

**Temperatura di servizio** 18° - 20°C

**Gradazione alcolica** 13,00% vol

**Appellation**

Protected Geographical Indication

**Colour** Red

**Soil** Clay - Limestone

**Traning System** Guyot

**Harvest** Manual harvest in the second half of September

**Yield** 80 q.li/ha

**Vinification**

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. We do a short maceration for 6/10 days in temperature controlled stainless steel tanks at 25°C with frequent pumping over in the early stages of fermentation. The maceration is aiming to extract soft tannins and colour while obtain a greater structure and balance. Malolactic fermentation softens and reduce acidity and can be a source of flavours such as butter, hazelnut and makes the wine more rounder and richer. A part of the wine mass matures in steel tanks and part in french and american barriques with different toastiness levels. After the blending it stays in bottle for at least 4 months before release

**Flavour Characteristics**

Deep ruby color with purple reflections. At the nose the perfumes lead back to red berries such as blackberries, blueberries, plums, very ripe cherry and unmistakable notes of primary grape, mature, that give this wine the typical varietal notes of the grape

**Food Pairing**

Primitivo works well with a variety of foods. Fresh vegetables, tomatoes, and peppery olive oil are easily complemented by the ripe, big flavors of Primitivo. Puglian food showcases vegetables first: fava beans, eggplants, bell peppers all find their way into pastas, gratins and stews. Stuffed aubergines, lamb and pea stew, and orecchiette pasta with turnip greens are a few examples.

MEAT: the red meat roasts, braised, marinated steak, meat rolls, meat pies.

CHEESES: pecorino, asiago, grana padano, provolone

**Service Temperature** 18° - 20°C

**Alcohol** 13,00% vol

