



PRIMITIVO

PUGLIA IGP

REGIONE/REGION: Puglia
DENOMINAZIONE/APPELLATION:
IGP VARIETALE/VARIETAL: Primitivo

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

le uve vengono diraspate e macerate per circa 6-8 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox termocostrate a una temperatura di 22-24 °C.

The grapes are destemmed and macerated for about 6-8 days. The fermentation takes place in thermo controlled stainless steel tanks at a temperature of 22-24 °C.

TERRENO / SOIL:

argilloso e calcareo, limoso.
Clay and calcareous, silty.

COLORE / COLOUR:

colore rosso intenso con leggere sfumature viola.
Deep red colour with light purple nuances.

BOUQUET:

vino intrigante dal profumo intenso e fruttato di marasca e prugna rossa.
Intriguing wine with intense and fruity aroma of morello cherry and red plums.



Guagnano

PALATO / FLAVOUR:

delicate note speziate introducono un finale pieno, morbido ed equilibrato.
Intriguing wine with intense and fruity aroma of morello cherry and red plums.

ABBINAMENTI / PAIRINGS:

si sposa perfettamente con antipasti saporiti, selvaggina in umido e carni rosse.
It goes perfectly with savory starters, stewed wild game and red meat

**TEMPERATURA DI SERVIZIO /
SERVING TEMPERATURE:**
16°- 18° C.