

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



5StarWines **vinitaly**
INTERNATIONAL

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

The **MERANO**
WineHunter
EXCELLENCE IS AN ATTITUDE