

SENZA

SOLFITI AGGIUNTI

# Tutto è Possibile

## PRIMITIVO PUGLIA IGP



**VARIETÀ:** 100% Primitivo

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sava e Maruggio (provincia di Taranto)

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Le viti sono allevate a Guyot e ad Alberello. La densità di impianto è di circa 5.000 piante per ettaro, con una resa media di 2,3 kg per pianta.

**ETÀ DELLE VIGNE:** Le viti hanno un'età media di 15-25 anni.

**VENDEMMIA:** Attenta raccolta manuale a fine agosto.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate. Questo permette alle uve di rimanere intatte ottimizzando l'estrazione del colore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 23-25°C per 8-10 giorni. Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per conseguire una delicata estrazione di aromi e tannini soffici. Dopo la svinatura, viene indotta la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO:** Dopo la fermentazione malolattica, il 50% del vino viene travasato e posto in tank di acciaio a temperatura controllata di 12-15°C. L'altro 50% del vino viene affinato per 6 mesi in tonneau di legno francese e botti di rovere di Slavonia.

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Questo Primitivo è di colore rosso porpora con riflessi violacei. Intensi aromi di mora e prugna. Corposo e complesso con tannini ben bilanciati. Nel processo di vinificazione **non viene fatta aggiunta di solforosa** e questo esalta i profumi.

**ABBINAMENTO:** Ideale accompagnamento a diversi piatti: saporite carni rosse, salumi, torte salate, gustose pizze farcite e formaggi di media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C