

biologico



PRIMITIVO PUGLIA IGT BIO

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino rosso



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Puglia

UVE Primitivo da uve biologiche

PERIODO DI VENDEMMIA 25 agosto - 10 settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pigiatura delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata, fermentazione malolattica totale ed affinamento in vasca



DESCRIZIONE

COLORE rosso intenso, con una tonalità brillante da giovane

ODORE complesso, terroso, mandorle tostate, frutta passita, amarena, spezie indiane

GUSTO corposo con tannini vellutati, buona persistenza e finale speziato

GRADAZIONE ALCOLICA 13.5% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 18-20 °C