

PRIMITIVO

Ottenuto Da Uve Con Leggero

APPASIMENTO

VITIGNI

Uve: Primitivo

Sistema di allevamento: Alberello pugliese o cordone speronato

Ceppi per ettaro: 4.000–5.000

Terreno: argilloso-calcareo, ricco di scheletro

Altitudine: 100–200 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Tecnica di appassimento: uve lasciate in pianta per un appassimento naturale di circa 10–15 giorni

Resa: 60–65 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata (24–26°C) con rimontaggi periodici. L'appassimento concentra zuccheri, aromi e struttura.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso profondo con riflessi granati

Profumo: intenso e ricco, con sentori di frutta rossa matura, fichi secchi, datteri, spezie dolci e vaniglia

Sapore: corposo, morbido, rotondo e vellutato, con tannini dolci, grande equilibrio e lunga persistenza

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14% vol

Estratto secco netto: 32 g/l

Zuccheri riduttori: 10 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Ideale con arrosti, brasati, carni speziate, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo anche da solo, come vino da meditazione.

Note di servizio: servire a 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Primitivo

Training system: Apulian bush vine or spur-pruned cordon

Stumps per hectare: 4.000-5.000

Soil: clay-limestone, rich in stones

Altitude: 100-200 m/s.l.m.

Harvest: second decade of September

Withering technique: grapes left on the vine for a natural withering of about 10–15 days

Yield: 60-65 q.li/Ha

VINIFICATION

Destemming and soft pressing. Prolonged maceration on the skins at controlled temperature (24–26°C) with periodic pump-overs. The withering concentrates sugars, aromas and structure.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: deep red with garnet reflections

Parfum: intense and rich, with hints of ripe red fruit, dried figs, dates, sweet spices and vanilla

Taste: full-bodied, soft, round and velvety, with sweet tannins, great balance and long persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14% vol

Net dry extract: 32 g/l

Reducer sugars: 10 g/l

Total acidity: 5,2 g/l

Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Ideal with roasts, braised meats, spiced meats, venison and aged cheeses. Excellent also on its own, as a meditation wine.

Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Primitivo

Rebzüchtung: Apulische Alberello-Buschrebe oder Spaliererziehung mit Zapfenschnitt

Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000

Boden: ton-kalkhaltig, reich an Steinen

Höhe: 100-200 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: zweite Septemberdekade

Trocknungstechnik: Trauben verbleiben für eine natürliche Trocknung etwa 10–15 Tage an der Pflanze

Trauben: 60-65 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Abbeeren und sanftes Pressen. Verlängerte Maischegärung bei kontrollierter Temperatur (24–26°C) mit periodischem Umpumpen. Die Trocknung konzentriert Zucker, Aromen und Struktur.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: tiefes Rot mit granatroten Reflexen

Bukett: intensiv und reichhaltig, mit Noten von reifen roten Früchten, getrockneten Feigen, Datteln, süßen Gewürzen und Vanille

Geschmack: körperreich, weich, rund und samtig, mit süßen Tanninen, großem Gleichgewicht und langem Nachhall

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14% vol

Trocken Extrakt: 32 g/l

Restsüsse: 10 g/l

Säuregehalt: 5,2 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90-100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu Braten, Schmorgerichten, gewürztem Fleisch, Wild und gereiftem Käse. Auch hervorragend solo, als Meditationswein.

Serviertemperatur: servieren bei 16–18°C



Primitivo



16-18°C



14% vol



750 ml