



Terre di Valgrande

## Primitivo IGT Puglia

### ZONA DI PRODUZIONE

Puglia

### VITIGNI

Primitivo

### VINIFICAZIONE

Tradizionale fermentazione di 30 - 45 giorni a temperatura controllata in botte di rovere di Slavonia. Maturazione di 12 mesi in barriques, oltre a 4 mesi di affinamento in bottiglia.

### DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,90 g/l

Grado alcolico: 14,00%

### NOTE ORGANOLETTICHE

Vitigno autoctono della Puglia, cresce in zone caratterizzate dal clima temperato dalla vicinanza del mare. Dal colore rosso rubino cupo, con lievi riflessi porpora, è un vino dal sapore caldo ed equilibrato, morbido ma con giusta nota acida; giustamente tannico, sprigiona note di frutta rossa in confettura come ciliegie, lampone e more. Ottimo con tutti i piatti della cucina mediterranea, si abbina perfettamente con carni arrosto, salumi e formaggi stagionati.

Colore rosso rubino cupo con riflessi porpora, sapore caldo

ed equilibrato ma con giusta nota acida.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

