



PRIMITIVO

IGT Puglia - BIO

VARIETÀ: Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso caratterizzato da uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 90 q.li

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella prima settimana di Settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 6 mesi in serbatoi di acciaio e 6 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore rosso rubino profondo con riflessi violacei

PROFUMO: Profumi intensi di piccoli frutti neri (mora, amarena, ciliegia matura) con delicate note floreali (viola) e vegetali (menta selvatica)

GUSTO: Pieno, lungo e vellutato che si completa in un finale piacevolmente ammandorlato