b.io

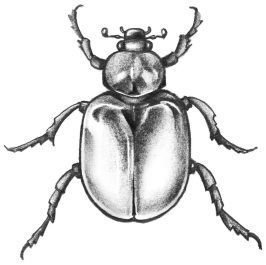
bpuntoio

VINO BIOLOGICO

PUGLIA

indicazione geografica protetta

PRIMITIVO



Dopo aver tolto i raspi, le uve del Primitivo non vengono pigiate per lasciarle intatte riducendo il danno sulle bucce e per ottimizzare l'estrazione del colore. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 24-25°C per 8-10 giorni. Vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage durante le prime fasi di fermentazione per far risaltare gli aromi e i tannini.

VITIGNO: Primitivo.

AREA DI PRODUZIONE: Puglia - culture ad alberello pugliese nell'area della costa ionica.

CAPACITÀ: 0,750 lt.

ALCOL: 13,50% Vol.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso con un bouquet complesso che ricorda le ciliegie, bacche secche e mandorle tostate. Al palato è corposo ma allo stesso tempo morbido ed elegante. Retrogusto lungo e piacevole.

ABBINAMENTI: Pasta con sughi, formaggi stagionati, cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C