

Sinando P

ACQUISTATO IL

Primitivo Puglia IGT

2016





La Vigna

Terreno Calcareo, argilloso

Esposizione Nord-ovest, 154 m s.l.m

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 4500 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Primitivo 100%

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Ottimo soprattutto con piatti a base di carne

Vinificazione Fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio termocondizionati con frequenti rimontaggi. Successivo affinamento

per 6 mesi in serbatoi di acciaio, e altri 3 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso; al naso presenta sentori di confettura, more, tabacco, pepe nero ed erbe aromatiche; in bocca

è armonico, di corpo, con sensazioni di piccoli frutti rossi.

Il Primitivo leggero

Rosso tendente al violaceo, netti profumi fruttati e bocca rotonda e leggera, il Primitivo Casa Primis è decisamente un Primitivo raffinato, piacevole che ci sentiamo di consigliare anche come rosso quotidiano a coloro che amano i rossi decisi. Senza dimenticare poi anche l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Casa Primis nasce nel 2003 in Puglia a Stornarella (FG), grazie alla passione di due amici, Nicola Selano e Gianni Mauriello, rispettivamente agronomo ed enotecnico. PRIMIS, un termine che vuole rimandare al concetto di "primordiale", come deve essere nelle intenzioni dell'azienda l'approccio alla vite e al vino: semplice e naturale. La filosofia aziendale è basata sulla produzione di vini varietali in purezza ottenuti da uve coltivate esclusivamente nei 26 ettari di proprietà, impiantati e condotti con le più moderne tecniche viticole, facendo però tesoro della conoscenza del territorio e dell'esperienza dei "vecchi" della zona, che magari hanno già sulle spalle 40 o più vendemmie. Lo stile dei vini privilegia la piacevolezza e la facilità di beva. Si coltivano varietà sia locali che internazionali: bombino bianco, greco, fiano, chardonnay, sauvignon e vermentino a bacca bianca; ciliegiolo, nero di troia, negroamaro, primitivo, aglianico, petit verdot e syrah a bacca scura. Le bottiglie prodotte sono 130.000 all'anno.