



ACQUISTATO IL .....

Primitivo Puglia IGT

2016

## Il Primitivo leggero



*Svinando*

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.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, argilloso

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

**Allevamento** Cordone speronato

**Densità imp.** 4500 ceppi per ettaro

### Il 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821