ACQUISTATO IL .....

Primitivo Appassimento Puglia IGT 2024 2024



Un Primitivo che racconta tutta la forza della natura

Il Primitivo Ronco di Sassi ti racconta una storia. Questo vitigno ha origini antiche: si dice che abbia provenienza dalmata e la sua importazione in Puglia risalga a più di 2000 mila anni fa per opera del popolo degli Illiri. Il suo nome deriva dal fatto che è un vitigno a bacca rossa di maturazione precoce, infatti è vendemmiato già dalla metà di agosto. E' di un colore rosso rubino dalla straordinaria intensità e profondità. La potenza dei suoi sentori è unica al naso e i suoi tannini vellutati accarezzano il palato.

Provinco persegue con le proprie linee di prodotti un sogno quasi impossibile: far arrivare al maggior numero possibile di appassionati il vino giusto, seguito in ogni fase produttiva da personale attento e preparato; il vino più espressivo e rispettoso del proprio varietale. Non una chimera, se si pensa ai premi che Provinco ha raccolto nel corso degli anni. Ronco di Sassi presenta uno spettro di etichette di livello, di grande pulizia enologica, bilanciate e convincenti. Sfida ampiamente vinta, potremmo dire: assaggiare per credere.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi stagionati
Vinificazione	
Sensazioni	Il Primitivo Appassimento Puglia IGT Ronco di Sassi presenta un colore rosso con riflessi granati. Sentori di frutta matura, confettura di fragola e mora avvolti da note di cacao e di tabacco, trasformando ogni sorso in una esperienza sensoriale. Al palato pieno ed armonico con finale avvolgente.

© 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