ACQUISTATO IL .....

Primitivo Puglia IGT 2022 2022



Un rosso che non si dimentica

Colore rosso intenso, bouquet invitante e fruttato, con gli aromi di mora, ciliegia, liquirizia e spezie dolci che fanno da padroni. Dal momento in cui lo versi nel calice a quello in cui lo assaggi, tutto in questo rosso riporta alla mente il calore della sua terra di origine, la Puglia. D'altronde, stiamo parlando di un 100% Primitivo, autoctono per eccellenza della regione: sensuale, profondo e intrigante, esattamente quello che ci vuole quando gli ospiti sono arrivati e bisogna creare l'atmosfera e rompere il ghiaccio. Se hai pazienza, prova a lasciarlo qualche mese in cantina: ne vale la pena.

Provinco Italia è un'azienda leader nella produzione e distribuzione di vino italiano sui mercati internazionali. Nata negli anni '70 da un gruppo di aziende cooperative, è oggi un'azienda privata gestita da professionisti nel campo del vino e della distribuzione. Clienti in oltre 20 Paesi del mondo, tra cui le più importanti catene della grande distribuzione, innumerevoli riconoscimenti nei più prestigiosi concorsi enologici sono il risultato della nostra mission e della nostra filosofia di lavoro

La Vigna

Terreno	Argilloso - calcareo
Esposizione	Sud, Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Carne rossa e grigliate, carne di cavallo e formaggi stagionati
Vinificazione	Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pigiate, poi macerate prima della fermentazione per concentrare gli aromi e il colore. La fermentazione si svolge a temperatura controllata con frequenti rimescolamenti delle fecce. Al termine della fermentazione, il vino viene invecchiato in botti nuove di rovere americano.
Sensazioni	Colore rosso intenso con riflessi porpora. Caratterizzato da un bouquet fruttato con chiare note di mora, ciliegia e alcune note di liquirizia e spezie. Al palato il vino è molto strutturato e persistente, con tannini eleganti e un sapore intenso.

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