

"Le Carrare" Primitivo Puglia IGP 2022

2022

La Cantina di Ruvo di Puglia è un bel esempio di cooperazione che funziona e porta valore al suo territorio. La sua fondazione risale al 1960, quando 28 vignaioli decisero di unirsi per migliorare la loro forza contrattuale nella vendita delle uve, spesso acquistate da grandi gruppi nazionali. Questa unione segnò l'inizio di un percorso di crescita e trasformazione che, negli anni, ha portato la Cooperativa a evolversi da semplice produttrice di mosti a cantina capace di produrre vini imbottigliati di alta qualità. In questo percorso, il 2010 rappresenta una tappa fondamentale: in quell'anno, infatti, viene inaugurata una nuova fermentazione enologica progettata per lavorare le varietà autoctone pugliesi. I vigneti della cantina insistono su un territorio che abbraccia le province di Bari e Barletta-Andria-Trani, nel

ofatitae adlellaPaupiazzaevirsarela ilvltigaceofferednalmiasculmabolepulet
 elatada divitioffilira,nglazaspellatobrezzeconformibthgraftenuatio macchia
 intemperatice, estvltipoben debulatocon pignordisano sottivatb cona
 tativeatengoliceprthetizionali,abbracchiato,bealle e da selgatozpubliet,et
 Tra i vitigni coltivati i principali autoctoni, come il Nero di Troia, il

Terreno Terreno marnoso, leggermente argilloso, misto a sabbie di origine carsica.

Esposizione Colline calcaree dell'Alta Murgia

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. 5000

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Primitivo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve, appena raccolte manualmente dai vigneti, producono vini imbottigliati di alta qualità. In questo percorso, il 2010 rappresenta una tappa fondamentale: in quell'anno, infatti, viene inaugurato un nuovo impianto enologico progettato per lavorare le varietà autoctone pugliesi. I vigneti della cantina insistono su un

Sensazioni Colore rosso profondo e impenetrabile. L'intensità olfattiva della Patrizia è avvincente, il timore offre donnamascolinobolepet fruttato di prugna e ciliegie sotto spirito, marmellate di pere, grazie alla dolcezza e ai mandorlini che profumano la bocca mediterranea. Al palato è strutturato, caldo, giustamente amaro, esotico, tipico ben del sud con i grandi dischi soffici e bevibilità. Abbinamenti gastronomici: perfetto con carni e salsicce, ma anche con i pesci, i molluschi e i crostacei. Tra i vitigni coltivati i principali autoctoni, come il Nero di Troia, il

Primitivo e il Bombino Bianco. La denominazione storica della cooperativa, Cantina della Riforma Fondiaria, è alla base dell'acronimo CRIFO, con cui i vini della Cantina sono da sempre conosciuti. Oggi la Cantina può contare sulla collaborazione di oltre 400 soci che garantiscono una produzione annua che supera le 8.000 tonnellate di uva.