



ACQUISTATO IL .....

Primitivo Barrique BIO Salento IGT

2014

## Bio è mio!



Il Primitivo Barrique 2014 BIO di Perrini ci ha convinti con un'interpretazione sì strutturata ma che raggiunge altissimi livelli di eleganza e bellezza. Da questa zona della Puglia centrale nasce questo vino ricco e rotondo, anche grazie ai 12 mesi passati in barrique di rovere, esempio perfetto per iniziare a scoprire le meravigliose sfaccettature che può assumere il Primitivo rispetto al terroir di provenienza.

Situata in una posizione ideale tra mare e collina, nella città di Castellaneta, l'Azienda Perrini vanta un'invidiabile produzione di vini e altri prodotti biologici. 50 ettari a cavallo tra Puglia e Basilicata, dove la famiglia Perrini con mamma Tonia, Mila, Vito, Lucia ed i piccoli Stefano Maria ed Antonia Raisel, coltiva con amore e rispetto i frutti della terra. E in attesa di assaggiare la marmellata, ci gustiamo questo ottimo Primitivo!

### La Vigna

**Terreno** Scuro, calcareo, argilloso, ricco di fossili preistorici, frammisto a terreno rosso, franco, limoso con piccoli ciottoli tondi di origine alluvionale

**Esposizione** Sud, da 50 a 280m s.l.m.

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** Da 3500 a 4000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Rosso fermo secco IGT

**Provenienza** Puglia

**Uve** Primitivo 100%

**Gradazione** 14% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 4 anni da oggi

**Abbinamento** Primi e secondi conditi, carni bianche e rosse, salumi, formaggi a media ed alta stagionatura

**Vinificazione** Vinificazione in rosso, in piccoli tini a temperatura controllata per un paio di settimane. Affinamento minimo di 12 mesi in barrique di rovere. Maturato in bottiglia nella cantina sotterranea

**Sensazioni** Di colore granato scuro, con intense note di frutta cotta. Una volta assaggiato si percepisce l'ottimo equilibrio tra corpo ben presente e struttura morbida e avvolgente

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821