

# PRIMITIVO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA

# SINGLE VINEYARDS



**Varietà di uve:** Primitivo  
**Terreno:** calcareo-argilloso, a medio impasto.  
**Altezza s.l.m.:** 280 mt  
**Sistema di allevamento:** controspalliera, potatura con metodo Guyot.

**Produzione:** vendemmia manuale, pressatura soffice degli acini, macerazione a temperatura controllata e costante per circa 10 giorni e affinamento in contenitori in acciaio.

**Colore:** rosso profondo con riflessi violacei.  
**Profumo:** intense note di ciliegia matura, mora e amarena.  
**Sapore:** pieno, lungo e con un finale ammandorlato

**Grado alcolico:** 13°  
**Acidità totale:** 6,0 g/l  
**Temperatura di servizio:** 18 ° C.

**Grapes:** Primitivo  
**Soil:** calcareous-clayey, medium dough.  
**Height a.s.l.:** 280 mt  
**Training system:** low espalier, "Guyot" pruning.

**Production:** harvest by hand, soft press of the grapes, maceration at controlled and stable temperature for about 10 days and refining in steel tanks.

**Color:** deep red with purple glares.  
**Flavor:** ripe cherry, blackberry and black cherry  
**Taste:** long, with a full body and a almond finish.

**Alcohol content:** 13% by vol.  
**Total acidity:** 6,0 g/l  
**Best served:** 18°C - 61°F