



SAN MARZANO



Naca

PRIMITIVO PUGLIA IGP BIO

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo

Denominazione: Puglia IGP

Coltivazione: Guyot

Densità d'impianto: 5.000 viti per ettaro

Zona produzione: San Marzano (TA), a circa 100 m sul livello del mare. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte

Terreno: Poco profondo e a tessitura medio-fine

Vendemmia: Ultima settimana di agosto

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e lasciate in macerazione a temperatura controllata di 25°C per il tempo della fermentazione alcolica. La fase successiva è la pressatura soffice delle vinacce con un conseguente innesco di fermentazione malolattica

Affinamento: In acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al porpora; profumo ricco di frutta matura, ciliegie e prugne con qualche richiamo di caffè e pepe nero. Vino di corpo, morbido e armonico con un finale piacevolmente persistente

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura

Servire a: 16-18°C



WINE SHARING BEAUTY