



AMAMI PRIMITIVO PUGLIA IGP

CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Rosso - Indicazione Geografica Protetta
Red Wine - Protected Geographical Indication

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Provincia di Taranto
Taranto Province.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Prime settimane di Settembre
First weeks of September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

La vinificazione viene effettuata utilizzando il tradizionale sistema a "cap-pello sommerso", accuratamente controllato per estrarre tannini delicati e caratteristiche varietali della frutta. Durante la fase di maturazione in vasche d'acciaio e bottiglie di vino, queste si evolvono per raggiungere i massimi livelli possibili. La macerazione dura 12-15 giorni a temperature controllate non superiori a 28 °C.

Vinification is carried out using the traditional "submerged cap" system, carefully controlled in order to extract delicate tannins and varietal fruit characteristics. During the maturation phase in stainless steel wine vats and bottle, these evolve to reach their highest possible levels. Maceration lasts for 12-15 days at controlled temperatures not exceeding 28°C.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet intenso e complesso con sentori di prugna e ciliegia e note speziate di vaniglia e rosmarino. Un vino equilibrato e armonico con un retrogusto lungo. Ottimo con primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati.

Ruby red color with violet hues. Intense and complex bouquet with plum and cherry scents and spicy notes of vanilla and rosemary. A well-balanced and harmonic wine with a long aftertaste. Excellent with savoury first courses, red meat and mature cheeses.



VITIGNO / GRAPES
Primitivo 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:
14- 16°C



ALCOHOL:
14% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:
ml 750

