

VIGNAPURA PRIMITIVO IGP PUGLIA ORGANICO

CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Rosso - Indicazione Geografica Protetta
Red wine Protected geographic Indication

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Santeramo In Colle (Ba)
Santeramo In Colle (Ba)

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Settembre
September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Macerazione termo controllata a 25 centigradi per circa 8 giorni. Fermentazione alcolica condotta da lieviti selezionati (LSA). Affinamento in acciaio inox.

The fermentation temperature is carefully controlled at 25°C and lasts about 8 days. The alcoholic fermentation is carried out by selected yeasts. The aging takes place in stainless steel tanks.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

colore rubino con sfumature violacee, intenso e vivace. Al naso sentori di frutta rossa fresca e croccante con note speziate di cannella. Al gusto aroma di confettura con tannini setosi e avvolgenti al tatto. Grazie alla sua morbidezza ed alcolicità nonché al tannino sempre presente ma non invasivo, è un vino ideale per l'abbinamento a portate di carne di media struttura.

Ruby red color with violet shades. Notes of fresh and crispy red fruits, with spicy notes of cinnamon. The taste has jam aromas with soft and enveloping tannins. This wine matches well with meat dishes with medium structure, thanks to its roundness and alcohol content and to a non-invasive but always present tannin.



VITIGNO / GRAPES

Primitivo 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:

14°C



ALCOHOL:

13,5% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:

ml 750

