



PRIMITIVO

Biologico e vegano

Primitivo Puglia IGT

Il Primitivo Puglia IGT si svela con un rosso rubino intenso e caldo, arricchito da sottili e invitanti sfumature violacee. Le uve nascono sulle caratteristiche terre rosse pugliesi, argillose e limose, che scolpiscono nel vino una notevole complessità e profumi avvolgenti. Al palato, è corposo e armonico, con note calde e ricche che evocano la generosità del sole e la passione più autentica del territorio.

Certified B Corporation

Denominazione: Primitivo Puglia IGT
Tipologia: Vino rosso
Uve: Primitivo
Area: Puglia

VIGNA

Suolo: Calcareo - argilloso e limoso
Età dei vigneti: 10 - 20 anni
Vendemmia: Meccanica

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C
Abbinamenti: Accompagna perfettamente primi piatti saporiti, selvaggina stufata e carni rosse in genere.

CERTIFICAZIONI

VEGAN

CANTINA

Vinificazione: In rosso
Grado alcolico: 13,5 - 14 % vol.
Zuccheri: 6 g/l

DEGUSTAZIONE

Vista: Rosso rubino intenso con sfumature violacee.
Olfatto: Caldo e avvolgente con note fruttate di amarena e bacche di bosco, speziato con sfumature di cacao.
Gusto: Armonico e rotondo, leggermente vellutato.