

Primitivo I.G.T.
Piantaferro



una terra calda e fertile dove calore
e brezze si alternano per dare
carattere alle uve

Denominazione

Primitivo I.G.T. Puglia

Vitigno

Primitivo minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Puglia.

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18° C

Affinità gastronomiche

il Primitivo Piantaferro si adatta ad accompagnare primi piatti robusti e secondi a base di carni rosse in arrosti, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.

Provenienza

Puglia

Vinificazione

la vinificazione è del tipo tradizionale con 3 rimontaggi quotidiani per la prima settimana ed un rimontaggio al giorno per la settimana seguente. La temperatura di fermentazione viene impostata a 22° C la prima settimana ed a 28° C la seconda. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce. Vengono favorite le migliori condizioni per l'instaurarsi della fermentazione malo-lattica e quando questa è completata si effettuano i travasi di rito. Gli imbottigliamenti avvengono a partire dal mese di giugno dell'anno successivo la vendemmia.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo apprezzabile vino può superare i 3-4 anni.

Colore

rosso violaceo profondo con leggeri sfumature granate.

Profumo

al naso riscontriamo una ottima complessità olfattiva che spazia dalla confettura di prugna e ribes nero alle note speziate di pepe nero e rosmarino, ben si percepiscono delle intriganti note mandorla tostata e di vaniglia.

Sapore

in bocca troviamo un vino pieno, caldo, avvolgente, con una buona nota acida, sapido con una ottima persistenza, al retrogusto ritroviamo le note speziate e ammandorlate.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

Premi

2017 - Berliner wein Trophy 2015

2017 - Berliner wein Trophy 2016

