

CANTINE TEANVM



VARIETÀ DELLE UVE:
Primitivo

DENOMINAZIONE:
I.G.P. Puglia Rosso

ALTITUDINE:
150 metri sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO:
5000 piante per ha
1,6 kg per pianta

SISTEMA DI RACCOLTA:
Manuale

VINIFICAZIONE:
20 giorni di macerazione
prolungata in contenitori
d'acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:
Barrique di legno
francese ed americano,
affinamento in bottiglia.

NOTE CARATTERISTICHE:
Primitivo ovvero precoce
nella sua maturazione.
Il primo dei vitigni ad essere
vendemmiato già a fine agosto.
Color rosso rubino, consistente,
al naso rivela un complesso bouquet
di frutti rossi, spezie, fiori,
cioccolato e tabacco.
Al palato è caldo, morbido e tannico.
Si abbina a salumi, formaggi a pasta dura
o piccante, carni di maiale
e alle orecchiette pugliesi al ragù.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Servire a 16-18 °C

ÒTRE

PRIMITIVO

