Cabernet-Primitivo IGT Puglia

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro, Primitivo

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

La vendemmia del Primitivo ha luogo normalmente in agosto al più tardi inizio settembre, mentre quella del Cabernet si svolge entro la terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento per rendere i tannini più morbidi e dolci.

COLORE

Rosso rubino intenso con granati

OLFATTO

Aroma intenso con note di frutta a bacca rossa e prugna matura. Note eteree di liquirizia, cioccolato e nel finale note erbacee e tostate.

GUSTO

In bocca di corpo e potente, con tannini maturi e morbidi, bilanciato, con un piacevole finale con piacevoli sentori erbacei.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

GRADO ALCOLICO

15,0%