



Alla vista si presenta rosso scuro, quasi violaceo. Al naso rivela un profumo ricco di note fruttate di prugna e visciole ma anche speziato di zenzero e vaniglia. In bocca è caldo, pieno e vellutato. Ottimo con grigliate di carne, gustose paste al forno, formaggi stagionati.

PRINCIPALI UVE: Primitivo

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

ETA' MEDIA DEL VIGNETO: 40 anni

VENDEMMIA: prima decade di settembre

RESA PER HA.: 60 q. li

VINIFICAZIONE: macerazione e fermentazione a circa 20-22°C

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 375/750/1500 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



I VARIETALI