



Versure 93

PRIMITIVO IGP PUGLIA

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, odore deciso ed avvolgente, con sentori di mora ed amarena. Sapore dal gusto rotondo, pieno e maturo, persistente e minerale.

Vitigno 100% Primitivo

Sistema di allevamento Spalliera a cordone speronato con 4000 ceppi/ha

Tipo di terreno calcareo-tufaceo

Affinamento dopo completamento fermentazione malolattica, travaso e riempimento botti da 25 hl; dopo la sosta nelle botti, travaso e riempimento in barrique da 225 litri; dopo la sosta di 6 mesi nelle barrique, travaso e periodo di riposo per 4 mesi in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento; affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Alcol 14%

Abbinamento Gastronomico Ideale per carni rosse e cacciagione, con formaggi di lunga stagionatura

Servire a 18°-20°C