

Primitivo Puglia

 TIPO - Rosso

CLASSIFICAZIONE - Indicazione Geografica Protetta Puglia

VITIGNO - Primitivo 100 %

TERRENO - Di medio impasto e di composizione chimica completa

ALTIMETRIA - Da 100 a 200 metri sul livello del mare, prevalentemente pianeggiante

VIGNETI - Allevati a spalliera appoggiata e cordone speronato con densità da 4.500 a 5.000 ceppi con produzione di 150 Ql/Ha

VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle vinacce per 70 -74 ore

AFFINAMENTO - In acciaio circa 3 mesi, successivamente in bottiglia almeno 1 mese

DEGUSTAZIONE

Colore - rosso rubino intenso

Olfatto - bouquet vinoso con intensi aromi di sottobosco e frutta matura

Gusto - asciutto, pieno ed armonico nel suo corpo, tannico e persistente

GRADO ALCOLICO - 13,00 % in vol.

NOTE

Vino ottenuto con la fermentazione tradizionale ed un equilibrato invecchiamento in botti di rovere. Accompagna egregiamente arrosti e cacciagione, carne allo spiedo e formaggi. Servire a temperatura ambiente stappando la bottiglia opportunamente in anticipo.

 KIND - Red

CLASSIFICATION - Protected Geographical Indication Puglia

VINE - Primitivo 100%

GROUND - Of middle mixture and of complet chemisty composition

ALTIMETRY - From 100 to 200 metres above sea-level, level prevailing

VINEYARDS - Bred to supported wallbars and spurred cord with density from 4500 to 5000 stumps that produce 150 Ql/Ha

WINE - MAKING - On red with dregs of pressed grapes steeping for 70/74 hours

RIPENING In steel for about 3 months, then in the bottle for at least one month

THINNER - MAKING - On average 90 days in the bottle

TASTING

Colour- intense red ruby

Sense of smell - wine bouquet with intense underbrush and ripe aromas

Flavour- dry, with full and harmonious corps, tannic and persistent

ALCOHOLIC DEGREE - 13,00 % in vol.

NOTES

Wine obtained with traditional fermentation and ageing into the oak barrels balanced. It goes well with roasts and game, spit- roasted meats and cheese. Pour preferably to room temperature taken the bottle top off early.



TENUTE DIDONNA arl

S.P. 86 PER ORDONA, 495
LOC. B.GO CERVARO
71122 - FOGGIA
TEL. 0881 682419
p.i. 03859360715

info@cantinefalcone.it
www.cantinefalcone.it

