

12 e mezzo

Primitivo Puglia **Biologico / Organic**
Indicazione Geografica Protetta

Vino Primitivo Biologico dal colore rosso intenso con riflessi violacei che ricordano la frutta rossa fresca. Al naso, le note fruttate di ribes e more sposano elegantemente i sentori speziati di noce moscata, liquirizia, cioccolato e vaniglia, rilasciati dal breve passaggio in botte Francese. Al gusto, il basso grado alcolico è supportato da una struttura acidula che conferisce equilibrio e lunghezza, lasciando al palato sentori di frutta e cocco. Si abbina perfettamente con pasta, carni bianche e formaggi freschi.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°- 26°C. Dopo la FML, breve affinamento in botte Francese.

Intense red Organic Primitivo wine with violet hints, reminiscent of fresh red fruit. On the nose, fruity notes of currants and blackberries elegantly join an aromatic bouquet of nutmeg, liquorice, chocolate and vanilla, released after a brief refinement in French oak. Its low alcoholic degree is supported by a slightly acid structure that makes it balanced and long, leaving the palate full of coconut and fruity notes. It perfectly matches with pasta, white meat and fresh cheese.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 24°-26°C. After malolactic fermentation, brief refinement in French barrels.

