

NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Primitivo Puglia IGP Bio



Tipologia Rosso

Denominazione Puglia IGP

Vitigno Primitivo

Zona di produzione

Salento, Puglia, a circa 100 m slm, con temperature medie alte e una bassa piovosità. I terreni sono di medio impasto tendenzialmente sabbioso, con profondità abbondantemente sotto il metro

Coltivazione Spalliera, 5.000 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Prima decade di settembre

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e lasciate in macerazione a temperatura controllata di 25°C per il tempo della fermentazione alcolica. La fase successiva è la pressatura soffice delle vinacce con conseguente innesco di fermentazione malolattica. Affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al porpora, profumo ricco di frutta matura, ciliegie e prugne. Al palato è di corpo, morbido e armonico con un finale piacevolmente persistente

Abbinamenti

Primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura

Temperatura di servizio 16-18°C