

PRIMITIVO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

rosso
10220

100% Primitivo

Puglia I.G.P. Rosso

Altitudine:
150 metri sul livello del mare

Allevamento:
A spalliera

Produzione per ettaro:
80 quintali

Raccolta:
Manuale

Vinificazione:
20 giorni a macerazione prolungata in contenitori d'acciaio.

Maturazione e affinamento:
In legno francese ed americano, in contenitori di acciaio.

Note caratteristiche:
Complesso ma in armonia nei sentori e nei profumi si abbina ottimamente con cacciagione, formaggi a pasta dura e insaccati.

Temperatura di servizio:
Servire a 18° C

PASSO
DI
CORVO



PRODOTTO IN ITALIA
CONTIENE SOLFITI. CONTAINS SULPHITES. ENTHALT SULFITES

red wine
10220

100% Primitivo

Puglia I.G.P. Rosso

Altitude:
150 meters above sea level

Conduction:
High and low trellis.

Yield per hectare:
80 quintals (8 tons)

Harvest system:
Manual

Vinification:
20 days prolonged maceration of the wine on its skins in stainless steel tanks

Maturing and aging:
French and American oak, stainless steel tanks and in bottles.

Tasting note:
Complex but harmonious in its scents and aromas it goes very well with game, hard cheeses and sausages.

Serving Temperature:
Served at 18° C.

750 ml e

15% Vol.