

## **ADELPHOS PRIMITIVO**

**Tipologia:** DOP Gioia del Colle

**Gradazione alcolica:** 15 % Vol.

**Vitigno:** Primitivo di Gioia del Colle 100%

**Collocazione geografica del vigneto:** comune di Adelfia

**Tipologia del terreno:** argilloso

**Sistema di allevamento:** spalliera bassa

**Resa (uva per ettaro):** 80 q.li

**Vendemmia:** manuale in cassette seguendo le curve di maturazione

**Epoca vendemmia:** metà Settembre

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, acerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata per 10 gg e svinatura

**Maturazione ed affinamento:** affinato in acciaio e immesso in commercio un mese dopo l'imbottigliamento

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo di erbe aromatiche scorza di arancia e amarena; la bocca è piena e succosa, dal passo sciolto e saporito nonostante la quota di zuccheri residui.

**Formato bottiglia:** borgognotta alta uvag 75 cl tappo sughero

**Abbinamento gastronomico:** primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura.

**Bicchieri consigliato:** calice ampio