

ANGIULI PRIMITIVO

Tipologia: IGP Puglia

Gradazione alcolica: 14,50 % Vol.

Vitigno: Primitivo 100%

Collocazione geografica del vigneto: comune di Acquaviva delle Fonti

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, macerazione 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: bordolese uvag 75 cl tappo sughero

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

Bicchiere consigliato: calice ampio a bocca richiudente

Temperatura di servizio: 16/18°