

MACCONE PRIMITIVO

Tipologia: IGP Puglia

Gradazione alcolica: 15,50% Vol.

Vitigno: Primitivo 100%

Collocazione geografica del vigneto: Comune di Acquaviva

Tipologia del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: alberello età media 60 anni

Resa (uva per ettaro): 40 q.li

Vendemmia: manuale in cassetta, 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 sei mesi dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei;

Profumo intenso con sentori di susina, prugna e amarena;

Al palato è abbastanza morbido pieno con tannini dolci

Formato bottiglia: bordolese uvag 75 cl tappo sughero; bordolese uvag 150 cl tappo sughero

Abbinamento gastronomico: primi piatti robusti, carni d'agnello e formaggi

Bicchiere consigliato: calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux

Temperatura: 16-18° C