



Vignali Roccamena

Primitivo Puglia IGT

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

UVAGGIO:

100% Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione di uve da vigneti pugliesi procediamo con il metodo di vinificazione tradizionale: uve completamente mature vengono raccolte a mano, la fermentazione e la macerazione con le bucce avvengono alla temperatura controllata di 23-25°C. Molto buono da bere giovane, non procediamo con nessun tipo di invecchiamento. Un affinamento in bottiglia ne esalta sentori e aromi.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore:

Rosso rubino intenso.

Profumo:

Al naso sentori di catrame, liquirizia e bacche rosse.

Gusto:

Corposo, caldo e fruttato, con tannini decisi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con carne speziata alla griglia, arrostiti e ravioli con salsa di pomodoro.

Temperatura di Servizio: 16-18°C.

CURIOSITÀ

La varietà Primitivo cresce tradizionalmente in Puglia (il "tacco" d'Italia), dove è stato introdotto nel XVIII secolo. Il profilo DNA ha rivelato che è geneticamente equivalente alle uve croate Crljenak Kaštelanski e Tribidrag. L'uva ha trovato la sua strada verso gli Stati Uniti nella metà del XIX secolo, e divenne noto da variazioni del nome "Zinfandel". Le uve tipicamente producono un vino rosso robusto.