

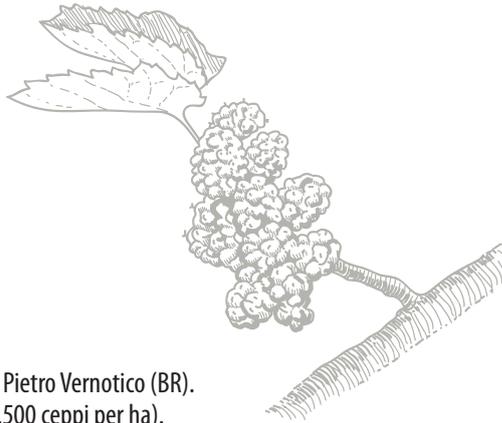


LE VIGNE DI SAMMARCO

quality italian wine

# PRIMITIVO PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** I.G.P. Puglia Rosso.

**Uve:** Primitivo 100%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR).

**Sistema di allevamento:** Spalliera e alberello (4.500 ceppi per ha).

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Settembre.

**Vinificazione:** Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termo-controllata di 25-26° C.

**Affinamento:** In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

## Note organolettiche

Luminoso e impenetrabile. Ventaglio profumato di gelso, succo di mirtili e leggere note mentolate. Al palato il ritorno fruttato incontra il tannino presente ma levigato e avvolgente. Finale lungo e persistente.

## Abbinamenti gastronomici

Faraona ripiena, filetto al sale, agnolotti al ragù.

Per tradizione: polpette di pane al sugo, salsiccia alla salentina, agnello al sugo.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

**Appellation:** I.G.P. Puglia Rosso.

**Varietal composition:** Primitivo 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR).

**Training:** Alberello and espalier (4.500 stumps).

**Harvest:** First decade of September.

**Vinification:** After the crushing and de-stemming, the must remains in maceration in its husks for 6-7 days at a controlled temperature of 25-26°C.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

## Tasting notes

Bright and impenetrable. Perfumed mulberry range, cranberry juice and light menthol mark. The fruity taste at the palate meets a soft and embracing tannin. Long and persistent final.

## Food pairing

Stuffed pheasant, salted tenderloin, agnolotti ragout.

According to tradition: bread polpette in tomato sauce, Salento sausage, lamb in tomato sauce.

**Serving temperature:** 18°C.

