

A.D. PRIMITIVO

Primitivo Murgia Rosso IGP Indicazione Geografica Protetta da Agricoltura Biologica



Dedicato al Co-fondatore dell'azienda, Alberto D'Agostino, è un vino che ne riflette il carattere: elegante, affascinante, profondo... Il Primitivo è una delle uve più antiche e nobili della Puglia. Introdotto in zona nei primi anni del 1800 dai monaci benedettini, importato probabilmente dalla Croazia. Viene coltivato esclusivamente ad alberello con una resa per ettaro naturalmente bassa. In virtù della esposizione e dell'altitudine (500 m s.l.m.) dei vigneti risulta avere una personalità distinta rispetto agli altri primitM pugliesi, meno potente nella struttura alcolica, che rimane comunque sostenuta, è più elegante e fragrante rispetto agli altri vini conterranei prodotti con la medesima uva. Nel rispetto dell'ambiente, è prodotto con uve da agricoltura biologica dai nostri migliori vigneti.

La scelta di coltivare le uve secondo i dettami dell'agricoltura biologica è la naturale conseguenza del grande rispetto per l'ambiente che ha la nostra famiglia;

SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Primitivo 1 00%.
- Denominazione: Murgia Rosso IGP.
- Resa di uva per ettaro: 65 q.
- Fermentazione: Con macerazione a contatto delle bucce per 1 O giorni alla temperatura di 26 o -28°C.
- Fermentazione Malolattica: Totalmente svolta.
- Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese allier tostatura media e tre mesi in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Brillante, di colore rosso rubino intenso con unghia viola.
- Olfatto: Frutti: ciliegia, amarena e gelso rosso. Spezie: vaniglia, cannella, salvia, menta e tabacco.
- Gusto: Morbido, awolgente e di media tannicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

• Salumi, formaggi semistagionati, carni d'agnello alla brace, cacciagione.







