



PODERI
D'AGOSTINO
VINI BIOLOGICI

TERRE DI VAGNARI

PRIMITIVO MURGIA ROSSO I.G.P.
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



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 primitivi 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;

SCHEMA TECNICA

- Vitigni: Primitivo 100%.
- Denominazione: Murgia Rosso I.G.P.
- Resa di uva per ettaro: 65 q.
- Fermentazione: Con macerazione a contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 26° - 28°C.
- Fermentazione Malolattica: Totalmente svolta.
- Affinamento: in acciaio a temperatura controllata per 10 mesi in bottiglia per 3 mesi.

SCHEMA 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, avvolgente e di media tannicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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



www.poderidagostino.it



www.botromagnovini.it

Poderi D'Agostino Società a Responsabilità Limitata
via G.B. Vico, 39 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - poderidagostino@gmail.com