



Roccamura

Primitivo Puglia IGT

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

UVAGGIO:

100% Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA:

13.5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo Primitivo deriva da un'accurata selezione di uve provenienti dai vigneti della regione Puglia, che permette di ottenere un vino più concentrato, con un livello di alcool più alto ed una minore acidità.

Dopo la diraspatura, le uve sono pigiate delicatamente, permettendo alle bucce di rimanere intatte e favorire l'estrazione del colore. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 22-25 ° C per 8-10 giorni.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore:

Rosso rubino intenso.

Profumo:

Tostato, speziato, con note di lampone.

Gusto:

Morbido e intenso, con sentori di vaniglia e spezie.

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.