

<http://www.collepetrito.it/negoio/primitivo/>



Cantine Colle Petrito Primitivo

4,50€ Iva inclusa

Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Puglia

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, corpo elegante ed equilibrato, sentori di confettura, marmellata e fichi. Sapore asciutto, caldo, armonico, morbido ed elegante, tannicità equilibrata, persistente al retrogusto.

Grado alcolico: 14,00%

Vitigno: Primitivo 100%

Zona di produzione: Agro di Minervino (BT)

Tessitura terreno: Di medio impasto, tendente al calcareo

Esposizione e altimetria: Nord – Sud, a 350 m sul livello del mare

Sistema di allevamento: Spalliera tenuta a Guyot

Periodo di vendemmia: Prima decade di Settembre

Raccolta: Esclusivamente a mano ed in cassette da 25 Kg

Fermentazione alcolica: Medie macerazioni con rimontaggi all'aria e délestage in acciaio Inox, a fermenti selezionati ed a temperature < a 25°C

Affinamento: In acciaio

Descrizione

Parametri Enologici

- **Grado alcolico:** 14,00%
- **Estratto secco netto:** 32,00 g/l
- **Zuccheri residuali:** 1,90 g/l
- **Acidità totale:** 5,30 g/l
- **Acidità volatile:** 0,40 g/l
- **Anidride solforosa:** 85 mg/l

VITIGNO

Primitivo

Il Primitivo è un vitigno a bacca nera, il cui nome deriva dalla precocità di maturazione della pianta in tutte le sue fasi del ciclo. Generalmente viene vendemmiato nella prima decade di settembre.

I nostri vitigni Primitivo sorgono nell'agro di Minervino Murge su un terreno di medio impasto, tendente al calcareo; il sistema di allevamento è a spalliera tenuta a Guyot.

COME SERVIRLO Temperatura di servizio: 18°

Abbinamento: Da tutto pasto, preferibilmente su secondi piatti; accompagna egregiamente piatti a base di carne rossa, arrostiti e brasati.

Safra 2016. 10° Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.