

# PRIMITIVO PUGLIA 'PASSORANO' 2021

## INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**CLASSIFICAZIONE:** I.G.P. Puglia Rosso - %Vol: 13.5

**UVE:** Primitivo 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR).

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Spalliera (5.000 ceppi per ha).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 1° decade di Settembre.

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

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

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** Da bere subito e in alternativa seguire la sua evoluzione per 3-4 anni.

**COLORE:** Rosso rubino con delicata unghia granata.

**OLFATTO:** I profumi minerali creano una delicata intersezione con la marasca, l'amarena e la prugna; i fiori e le spezie chiudono in un finale dotato di un'ottima insistenza olfattiva.

**PALATO:** Frutta matura poggiata su di un tannino fresco e deciso. Nerbo acido ben dosato. Il Primitivo è maturo e mostra la sua parte più gentile: domina con la sua morbidezza ed è presente con discrezione e classe grazie alla sua ben nota robustezza e struttura

**ABBINAMENTO:** Pasta con sughi di carne saporiti, ottimo con carni rosse, da sperimentare con l'agnello. Partner ideale di formaggi a media ed alta stagionatura.

**CUCINA SALENTINA:** Melanzane alla parmigiana, timballo di anelletti, <sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>gâteau di patate, salsiccia alla brace.

**SERVIRE A:** 18° C.

**CLASSIFICATION:** Red I.G.P. Puglia

**%Vol:** 13.5

**GRAPES:** 100% Primitivo

**PRODUCTION AREA:** Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR)

**BREEDING SYSTEM:** Espalier (5.000 stumps per ha)

**VINTAGE PERIOD:** Within the first ten days of September.

**VINIFICATION:** After the pressing and destemming, the must remains into maceration with the peels for 6/7 days at thermo-controlled temperature of 25-26°C.

**AGEING:** In stainless steel tanks until the bottling.

**AGEING TOLERANCE:** Ready to drink; as an alternative, follow its evolution for 3/4 years.

**COLOUR:** Ruby red with delicate grenade hints.

**TASTE:** The mineral flavor create a delicate intersection with the cherry, sour cherry and the plum; the flowers and the spices close in an ending provided with a perfect olfactory insistence.

**PALATE:** Ripe fruit rested on a fresh and strong tannin. Well measured acid sinew. Mature and gentle Primitivo dominating with its softness and its very strong structure.

**FOOD MATCHING:** Ragout pasta, red meats, lamb. Ideal with medium and high seasoned cheeses.

**SALENTO COOKING:** Parmigiana, timbale, potatoes gateau, grilled sausage.

**SERVING TEMPERATURE:** 18° C.