

PRIMITIVO

Uve: Primitivo

Terreno: di medio impasto, argilloso-calcareo.

Vendemmia: seconda decade di settembre.

Vinificazione: macerazione per circa 7 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta, completamente, dopodichè affinamento in acciaio per circa 6 mesi

Note: Gran fittezza estrattiva e avvolgente equilibrio gustativo. Ricco di frutta a bacca nera supportato da una buona vena acida e tannini vellutati

Abbinamento: carni rosse alla brace, zuppe di legumi, maiale al forno

Temperatura di servizio: 18 - 20 ° C



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Ortus