

Crae

PRIMITIVO PUGLIA IGP

Vitigno: 100% Primitivo

Zona di produzione: Cassano delle Murge (Ba),
Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

Altitudine ed esposizione: 400 metri sul livello del mare,
con esposizione a sud-est.

Tipo di suolo: terreno di medio impasto

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 100 quintali per ettaro

Invecchiamento: 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

Gradazione: 14% vol.

Valutazione sensoriale: rosso rubino brillante con gradevoli riflessi porpora. Il naso è immediato e fragrante, con sentori vinosi e di frutta fresca. La bocca è armonica e fresca caratterizzata da una delicata nota fruttata e una buona persistenza.

Abbinamento: vino di corpo giovane, ottimo per accompagnare primi piatti di pasta fatta in casa, anche con sughi semplici.

Si può anche accoppiarlo con carne di manzo e stufati
Da servire alla temperatura di 16 - 18°C.

Grapes: 100% Primitivo

Production zone:

Cassano delle Murge (Ba), Alta Murgia National Park.

Altitude and sun exposure: 400 MASL, south-east

Soil: Medium-textured soil.

Training system, plant density and yield:

Pruned-spur cordon-trained,

4.500 plants per hectare, 100 q per hectare

Ageing: 4 months in stainless steel, 2 months in bottle

Alcohol (%vol): 14%

Sensory evaluation: bright ruby red with pleasant purple hues. The nose is immediate and fragrant, with vinous and fresh fruit scents.

The mouth is harmonious and fresh, characterized by a delicate fruity note and good persistence.

Food pairing: serve at 16-18°C. This young wine perfectly matches with homemade pasta seasoned with fine or simple meat sauces.

It also pairs it with meat and beef stews

