

# 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



### Contiene Solfiti