

Trullo di Carnevale

PRIMITIVO PUGLIA IGP

Vitigno:

100% Primitivo

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

Altitudine ed esposizione:

450 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est.

Tipo di suolo: terreno mediamente roccioso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 100 quintali per ettaro

Invecchiamento: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia

Gradazione: 15% vol.

Valutazione sensoriale: colore rosso rubino compatto con riflessi porpora, limpido e consistente. Intensi i profumi di vino giovane e frutta fresca che portano alla memoria ciliegia, gelso nero, arricchiti di spezie pregiate come pepe rosa a creare una buona complessità e qualità olfattiva.

Abbinamento: perfetto per accompagnare primi piatti di pasta fatta in casa con pregiati ragù tradizionali. Perfetto compendio di carni in umido e stracotti. 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 rocky soil

Training system, plant density and yield:

Pruned-spur cordon-trained,

4.500 plants per hectare, 100 q per hectare

Ageing: 6 months in stainless steel, 3 months in bottle

Alcohol (%vol): 15%

Sensory evaluation: deep ruby red colour with purple hues. Intense bouquet of fresh fruit, reminiscent cherries and mulberries, enriched by delicate spicy notes like pink pepper.

Food pairing: serve at 16-18°C to accompany first courses like homemade pasta seasoned with fine meat sauces.

Perfect with meat stews



Contiene Solfiti