



125 - UNO | DUE | CINQUE

PRIMITIVO PUGLIA IGP BIOLOGICO / ORGANIC

Il colore rosso vivo con riflessi violacei di questo Primitivo Biologico ricorda la frutta rossa fresca, richiamata da ricchi profumi di frutti di bosco. Il breve passaggio in botte Francese, rilascia sentori speziati di liquirizia, noce moscata, vaniglia e cioccolato. Il suo basso grado alcolico, supportato da una struttura acidula, conferisce al gusto lunghezza ed equilibrio, esaltando le note fruttate e di cocco. Si abbina perfettamente a pasta, formaggi freschi e carni bianche.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°- 26°C. Dopo la FML, breve affinamento in botte Francese.

The vivid red colour with violet hints of this Organic Primitivo wine is reminiscent of fresh red fruit and mixed berries on the nose. Its brief refinement in French oak releases aromatic notes of liquorice, nutmeg, vanilla and chocolate. Supported by a slightly acid structure, its low alcoholic degree makes it long and balanced on the palate, enhancing its coconut and fruity notes. It perfectly matches with pasta, fresh cheese and white meat.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification with controlled temperature at 24°-26°C. After malolactic fermentation, brief refinement in French barrels.

FEUDI SALENTINI